LAURA ESQUIVEL s-a născut în 1950, în Mexico. înainte de a debuta ca scriitoare a fost profesoară, a înfiinţat un cenaclu de teatru şi literatură pentru copii şi a scris mai multe scenarii de film. în 1989 publică primul său roman, *Ca apa pentru ciocolată,* care îi aduce un succes fără precedent, vînzîndu-se în peste 4,5 milioane de exemplare şi fiind adaptat pentru marele ecran. A primit numeroase premii şi distincţii pentru cel mai bun scenariu: Premiul Academiei de Ştiinţe şi Arte Cinematografice (1991), Premiul „Silver Hugo" la Festivalul Internaţional de Film de la Chicago (1992), Premiul Festivalului Internaţional de la Huston (1993). în 1993 este declarată Femeia Anului, în 1994 i se acordă Premiul ABBY (American Bestsellers Book of the Yeai), prima dată cînd acest premiu este primit de un autor străin.
Alte scrieri: *La Icy dcl amor* (1996), *înt'wias suciilencias. Trntado filosofice de cocina* (1998), *Estrdlita marincra* (1999), *El libro de ia? eniocimics* (2000), *Tău vcioz como ci dcseo* (2001).

LAURA ESQUIVEL

Ca apa pentru ciocolată

Traducere din spaniolă de CORNELIA RĂDULESCU

HUMANITAS
BUCUREŞTI

Coperta colecţiei
IOANA DRAGOMIRESCU MARDARE
Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României ESQUIVEL, LAURA
Ca apa pentru ciocolată / Laura Esquivel; trad. de Corneliei Radulescu. - Bucureşti: Humanitas, 2004
ISBN 973-50-0620-0
I. Rădulesoj, Cornelia (trad.) 821.134.2-31=135.1
LAURA ESQUIVEL
COMO AGUA PARA CHOCOLATE, Editorial Planeta Mexicana, 1999
© 1995 by Laura Esquivel
© HUMANITAS, 2004, pentru prezenta versiune românească
EDITURA HUMANITAS
Piaţa Presei Libere l, 013701 Bucureşti, România
tel. 021/222 85 46, fax 021/222 36 32
www.humanitas.ro
Comenzi CARTE PRIN POSTĂ: tel. 021/223 15 01,
fax 021/222 90 61, www.librariilehumanitas.ro
ISBN 973-50-0620-0

I

Ianuarie

TARTE DE CRĂCIUN

INGREDIENTE:
l cutie de sardele
l/2decîrnat
l ceapă
oregano
l cutie de ardei „serranos'
10 tarte din pîine neagră
Mod de preparare:
Ceapa trebuie să fie tocată foarte mărunt. Eu vă sugerez să vă puneţi o bucăţică de ceapă în creştetul capului pentru a evita neplăcuta lăcrimare ce se produce în. timp ce se taie ceapa. Partea neplăcută cu plînsul în timp ce tai ceapă nu este că plîngi pur şi simplu, ci că, o dată ce ai început, nu te mai poţi opri. Nu ştiu dacă dumneavoastră vi s-a întîmplat, dar mie, vă spun sincer că da. De multe ori. Maică-mea spunea că din cauză că sînt la fel de sensibilă la ceapă ca Ti ta, sora bunicii.
Se spune că Tita era atît de sensibilă încă de cînd se găsea în burta străbunicii mele şi plîngea

în timp ce aceasta toca ceapa; plînsul îi era atît de tare, încît Nacha, bucătăreasa familiei, care era pe jumătate surdă, îl auzea fără efort, într-o zi, suspinele ei au fost atît de intense că au provocat înainte de vreme durerile naşterii. Şi fără ca străbunica să poată zice nici pis, Tita a ajuns pe această lume prematur şi pe masa din bucătărie, între mirosul unei supe cu fidea care era pe foc şi aromele de cimbru, dafin, co-riandru, de lapte fiert, de usturoi şi, fireşte, de ceapă. Cum vă puteţi imagina, clasica palmă la fund n-a fost necesară, căci Tita s-a născut gata plîngînd, poate pentru că ştia deja că în oracolul ei era scris să nu se mărite în această viaţă. Zicea Nacha că Tita a fost literalmente împinsă în lumea
asta de un şuvoi impresionant de lacrimi care s-au revărsat pe masă şi pe duşumeaua bucătăriei. Pe seară, cînd emoţia trecuse deja şi apa se evaporase la căldura soarelui, Nacha a măturat sarea rămasă de pe urma lacrimilor de pe dalele mărunte de culoare roşie. A umplut cu sarea aceasta o desagă de cinci kilograme şi au folosit-o la gătit o bună bucată de vreme. Naşterea aceasta neobişnuită a făcut ca Tita să simtă o imensă dragoste pentru bucătărie şi să-şi petreacă cea mai mare parte din viaţă în ea, practic, de cînd s-a născut, căci atunci cînd abia de avea două zile, tatăl ei, adică străbunicul meu, a murit de infarct, iar mamei Elena i-a secat laptele de supărare. Cum pe vremea aia nu exista lapte praf sau ceva asemănător şi cum n-au putut găsi nicăieri o doică, s-au găsit în mare încurcătură pentru a potoli foamea copilei. Nacha, care se pricepea la toate ale bucătăriei — plus la altele despre care nu e momentul să vorbim acum — s-a oferit să se ocupe de alimentaţia Ţiţei. Se considera cea mai în măsură să-i „formeze stomacul nevinovatei făpturi", deşi nu se căsătorise niciodată şi nici nu avusese copii. Nu ştia nici să scrie şi să citească, însă în materie de bucătărie avea cele mai profunde cunoştinţe. Mama Elena a primit bucuros sugestia, pentru că oricum avea destule pe cap cu tristeţea şi cu enorma răspundere de a administra cum se cuvine ferma, pentru a le putea da copiilor hrana şi educaţia pe care le meritau, ca să-şi mai ia pe cap şi grija de a o hrăni corespunzător pe nou-născută.
Astfel că, din ziua aceea Tita s-a mutat în bucătărie si, cu fierturi de mălai şi ceaiuri, a crescut cît se poate de sănătoasă şi durdulie. Se explică prin urmare de ce i s-a dezvoltat un al şaselea simţ referitor la tot ce înseamnă şi se leagă de mîncare. De exemplu, obiceiurile ei alimentare erau condiţionate de orarul bucătăriei: dimineaţa, cînd mirosea fasolea care era gata, sau la prînz, cînd apa pentru jumulit găinile era fiartă, sau seara, cînd se cocea pîinea pentru cină, ştia că era momentul să ceară de mîncare.
Uneori plîngea degeaba, de pildă cînd Nacha toca ceapă, dar pentru că ambele cunoşteau motivul acestor lacrimi, nu se luau în serios. Ba chiar le transformau în motiv de distracţie, pînă într-atît încît pe toată perioada copilăriei Tita nu prea a făcut deosebirea între lacrimile de rîs şi cele de plîns. Pentru ea, să rîdă era un mod de a plînge.
Tot aşa confunda bucuria de a trăi cu bucuria de a mîn-ca. Nu era uşor pentru cineva care a cunoscut viaţa prin prisma bucătăriei să înţeleagă lumea exterioară. Lumea aceea gigantică începea de la uşa bucătăriei spre interiorul casei, căci aceea care mergea de la uşa din spate şi dădea în curte, spre grădină, spre zarzavaturi îi aparţinea pe de-a-ntregul, o stăpînea. Exact pe dos faţă de surorile ei, care considerau această lume plină de primejdii necunoscute şi se temeau de ea. Acestora li se păreau absurde şi riscante jocurile din bucătărie, totuşi într-o bună zi Tita le-a convins că a privi dansul picăturilor de apă care cad pe plita încinsă poate fi un spectacol uimitor. In timp ce Tita cînta şi îşi scutura ritmic mîinile ude pentru ca picăturile să cadă pe plită şi să „danseze", Rosaura stătea într-un colţ, uimită de ceea ce vedea, în schimb Ger-trudis, puternic atrasă de tot ce înseamnă ritm, mişcare sau muzică, a intrat în joc cu entuziasm. Drept care Rosaura n-a avut încotro şi a venit şi ea, dar efectul nu a fost cel scontat pentru că nu-şi udase bine mîinile şi îi era frică. Atunci Tita a încercat să o ajute, apropiindu-i mîinile de plită. Rosaura nu s-a lăsat, aşa că în cele din urmă, obosită, Tita i-a dat drumul la mîini care, din inerţie, au căzut pe plita înfierbîntată. Pe lîngă chelfăneala zdravănă pe care a primit-o, Tita n-a mai avut voie să se joace cu surorile ei. Astfel că Nacha a devenit tovarăşa ei dejoacă, împreună inventau jocuri şi ocupaţii legate, negreşit, de bucătărie. Ca de pildă în ziua cînd în sat a venit un domn care făcea figuri de animale din nişte baloane lunguieţe şi lor le-a venit ideea să repete figura folosind cîrnaţi. Au produs nu numai animale cunoscute, ci şi altele inventate,

cu gît de lebădă, labe de cîine şi coadă de cal, ca să dăm doar cîteva exemple.
Problema era cînd trebuiau să le desfacă pentru a prăji cîmaţii. De cele mai multe ori Tita refuza. Accepta de bună voie s-o facă doar cînd era momentul să pregătească tartele de Crăciun, asta o încînta. Atunci nu numai că permitea să fie dezmembrate animalele, dar asista cu plăcere chiar şi la prăjirea lor.
Trebuie multă atenţie cînd prăjeşti cîrnaţii pentru plăcintele de Crăciun, asta se face la foc mic, astfel se pătrund bine fără să se ardă. Cînd sînt gata, îi iei de pe foc şi adaugi sardelele, în prealabil curăţate de pe oase. Mai trebuie şi să le razi cu cuţitul petele negre de pe piele, împreună cu sardelele încorporezi şi ceapa, ardeii tocaţi şi oregano pisat. Laşi să se odihnească compoziţia înainte de a umple tartele.
Ţiţei îi plăcea nespus de mult momentul acesta, căci în timp ce umplutura se odihneşte este foarte plăcut să te bucuri de mirosul pe care îl degajă, pentru că mirosurile au darul de a reproduce timpuri trecute, cu sunetele şi aromele niciodată egalate în prezent, îi plăcea să inspire adînc şi să călătorească pe firul mirosului prin coclaurile memoriei.
Dar degeaba încerca să-şi aducă aminte cînd mirosise prima dată aceste tarte; era înainte de a se fi născut. Şi poate că această combinaţie atît de rară între sardine şi cîrnaţi o făcuse să renunţe la pacea eterului, să aleagă pîntecul Mamei Elena care să-i fie mamă şi astfel să ajungă în familia De la Garza, care mînca atît de gustos şi pregătea nişte cîrnaţi atît de speciali.
în casa Mamei Elena facerea cîrnaţilor era un adevărat ritual. Cu o zi înainte se începea curăţatul usturoiului şi ardeilor şi măcinatul mirodeniilor. Participau toate femeile din casă, Mama Elena, fiicele ei Gerrrudis, Rosaura şi Tita, Nacha bucătăreasa şi Chencha servitoarea. Se aşezau după-amiaza în jurul mesei din sufragerie si, printre

poveşti şi glume, timpul zbura pînă începea să se întunece. Atunci Mama Elena spunea: „Pentru azi am terminat."
Şi cum înţeleptului nu-i trebuie multe cuvinte, pricepeau toate, după ce auzeau această propoziţie, ce au de făcut. Mai întîi curăţau masa, apoi îşi împărţeau sarcinile: una dădea la păsări, alta scotea apă din puţ ca sa fie pregătită pentru micul dejun, alta avea grijă să fie lemne pentru maşina de gătit, în ziua aceea nu se călca, nu se broda, nu se cosea. Apoi se ducea fiecare în camera ei ca să citească, să se roage şi să doarmă, într-una din serile acelea, înainte ca Mama Elena să ridice şedinţa, Tita, care pe atunci avea vreo cincisprezece ani, a anunţat-o cu glas tremurător că Pedro Muzquiz avea să vină să-i vorbească...
După o tăcere prelungă care i-a strîns inima Ţiţei, Mama Elena a întrebat:
— Şi ce are de vorbit cu mine acest domn?
— Nu ştiu, a răspuns cu un firicel de voce.
Mama i-a aruncat o privire în care Tita a văzut toţi anii de represiune care plutiseră peste această familie şi i-a spus:
— Păi, mai bine ar fi să-i spui că dacă vine să-ţi ceară mîna e de preferat să n-o facă. Ar fi o pierdere de vreme şi pentru el şi pentru mine. Ştii foarte bine că fiind fata cea mai mică dintre toate, menirea ta este să ai grijă de mine pînă în ziua morţii mele.
Acestea o dată spuse, Mama Elena s-a ridicat încet, şi-a strîns ochelarii în buzunarul şorţului şi le-a spus:
— Gata pentru astăzi.
Tita ştia că în cadrul normelor de comunicare din casă dialogul nu era inclus; cu toate acestea, pentru prima dată în viaţă, a încercat să protesteze faţă de o poruncă a mai-că-sii.
— Dar eu mă gîndeam că...
— Tu nu gîndeşti şi gata! Niciodată, de generaţii întregi, nimeni din familia mea nu a protestat fată de obiceiul acesta, aşa că n-o s-o facă nici una din fetele mele.

Tita a lăsat capul în jos şi o dată cu lacrimile care-i picau pe masă s-a pogorît asupra ei şi destinul. şi din clipa aceea, şi ea şi masa au ştiut că nu puteau schimba nici cu o iotă mersul acestor forţe necunoscute care le sileau, pe una să împărtăşească cu fata destinul, primindu-i lacrimile amare, încă de cînd se născuse, pe alta să-şi asume hotărîrea cea absurdă.

Dar Tita nu era chiar de acord. O asaltau tot felul de îndoieli şi de nelinişti. De exemplu, ar fi vrut să ştie cine începuse această tradiţie în familie. Ar fi vrut să o informeze pe acea ingenioasă persoană că planul ei perfect pentru a asigura bătrîneţea femeilor avea *un* uşor defect. Dacă Tita nu putea să se mărite şi nici să facă copii, de ea cine avea să se îngrijească la bătrîneţe? Care era soluţia potrivită în aceste cazuri? Sau poate că se spera ca fetele care îşi îngrijeau mamele să supravieţuiască mult timp după decesul lor? Şi unde rămîneau femeile care se căsătoreau dar nu puteau face copii, de ele cine avea grijă? Mai mult: ce fel de cercetări se făcuseră pentru a stabili că mezina era cea mai indicată pentru a veghea asupra mamei, şi nu fata cea mare? Fusese vreodată luată în consideraţie părerea fetelor în cauză? Măcar aveau voie, dacă nu se puteau mărita, să facă dragoste? Sau nici măcar asta?
Tita ştia foarte bine că toate întrebările ei erau iremediabil sortite să ajungă în arhiva întrebărilor fără răspuns. în familia De la Garza ascultai şi gata. Ignorînd-o cu de-săvîrşire, Mama Elena a ieşit supărată din bucătărie şi o săptămînă nici n-a vorbit cu ea.
Semicomunicarea dintre ele s-a produs atunci cînd, controlînd rochiile pe care le cususe fiecare, Mama Elena a descoperit că, deşi cea făcută de Tita era perfectă, nu fusese surfilată în prealabil.
— Te felicit, cusătura e perfectă, dar n-ai surfilat-o, nu-i aşa?
— Nu, a răspuns Tita, mirată că maică-sa rupsese legea tăcerii.

— Păi, atunci trebuie s-o descosi. O surfilezi, o cosi din nou şi-apoi vii să ţi-o verific. Asta ca să nu uiţi că leneşul mai mult aleargă.
— Dar asta e dacă greşeşti, şi chiar dumneata ai spus că rochia mea era...
— Iar începi cu revoltele? Nu-ţi ajunge că ai îndrăznit să coşi încâlcind regulile?
— lartă-mă, mami, n-am să mai fac.
Cu aceste vorbe Tita a reuşit să potolească supărarea Mamei Elena. Se străduise să pronunţe cuvin tul „mami" la momentul şi cu tonul adecvat. Considerînd că „mamă" sună cam dispreţuitor, Mama Elena le obligase pe fetele ei să i se adreseze, încă de cînd erau mici, cu „mami". Singura care refuzase, sau îl pronunţa pe un ton nepotrivit, era Tita, motiv pentru care primise o grămadă de palme. Dar ce bine îi reuşise acum! Mama Elena se legăna cu iluzia că poate că în sfîrşit reuşise să înfrîngă caracterul mezinei. Din păcate, speranţa a durat prea puţin, căci a doua zi s-a prezentat Pedro Muzquiz însoţit de tatăl său pentru a cere mîna Ţiţei. Venirea lor a produs nedumerire mare. Nu le aşteptau vizita. Cu cîteva zile în urmă Tita îi trimisese lui Pedro un mesaj prin fratele Nachei, rugîndu-l să renunţe la intenţia sa. Omul se jurase că transmisese mesajul, chestia e că acum erau aici. Mama Elena i-a primit în salon, s-a purtat foarte amabil şi le-a explicat motivul pentru care Tita nu se putea mărita.
— Sigur, dacă Pedro vrea să se căsătorească, vă supun atenţiei pe fiica mea Rosaura, doar cu doi ani mai mare decît Tita, dar perfect disponibilă şi pregătită pentru măritiş.
Auzind asta, Chencha aproape că era să-i trîntească în cap Mamei Elena cafetiera şi tava cu pişcoturi pe care le adusese ca trataţie pentru don Pascual şi fiul său. Scuzîn-du-se, a plecat repede la bucătărie, unde o aşteptau Tita, Rosaura şi Gertrudis pentru a primi un raport amănunţit despre ce se petrecea în salon. A intrat ca o furtună şi

fetele şi-au lăsat imediat lucrul pentru a nu pierde nici un cuvînt.
Se găseau acolo pentru a pregăti tartele de Crăciun. După cum o indică numele lor, aceste tarte se prepară în perioada Crăciunului, numai că de data asta le făceau pentru a sărbători ziua de naştere a Ţiţei. Pe 30 septembrie împlinea 16 ani şi voia să-i serbeze mîncînd unul din felurile ei preferate.
— Păi cum vine asta? Adică mama matale vorbeşte de căsătorie ca şi cum ar vorbi de o iahnie de scoici cu ardei? Păi una e una şi alta e alta, nu poţi pune una în locul ălei-
lalte!
Cam astea erau comentariile Chanchei în timp ce povestea, în felul ei, evident, scena la care asistase. Ştiind cît de exagerată şi de mincinoasă putea fi Chencha, Tita nu s-a lăsat pradă neliniştii, refuzînd să ia de bună povestea. Prefăcîndu-se liniştită, a continuat să taie tartele

pentru ca surorile ei şi Nacha să le umple.
E de preferat ca tartele să fie coapte în casă. Dacă nu e posibil, cel mai bine e să comanzi la brutărie tarte mici, căci cele mari nu se potrivesc pentru această reţetă. După ce le umpli, le pui 10 minute la cuptor şi le serveşti calde. Cel mai bine e să le laşi afară peste noapte, acoperite cu o pînză, pentru ca pîinea să se impregneze de grăsimea cîrnatului.
în timp ce Tita termina de învelit tartele pe care aveau să le mănînce a doua zi, în bucătărie a intrat Mama Elena ca să le spună că fusese de acord ca Pedro să se însoare, dar cu Rosaura. Auzind confirmarea veştii, Tita a simţit iarna cuprin-zîndu-i tot corpul într-o clipă: frigul era atît de puternic şi de uscat încît i-a ars obrajii făcîndu-i roşii ca merele pe care le vedea în fata ei. Frigul acesta copleşitor avea s-o însoţească mult timp şi n-avea s-o părăsească nici măcar atunci cînd Nacha i-a povestit ce auzise pe cînd îi conducea pe don Pascual Muzquiz şi pe Pedro pînă la poartă.
14
Ea mergea înainte, între cei doi. Tatăl şi fiul mergeau fără grabă şi vorbeau încet, cu glas supărat.
— De ce-ai făcut asta, fiule? Ne-am făcut de rîs acceptând nunta cu Rosaura. Unde ţi-e dragostea pe care ai ju-rat-o Ţiţei? Sau nu mai ai cuvînt?
— Sigur că am, dar dacă dumitale ţi s-ar fi refuzat categoric căsătoria cu femeia iubită şi singura posibilitate de a fi alături de ea ar fi să te însori cu soră-sa, n-ai fi luat aceeaşi hotărîre ca şi mine?
Nacha n-a mai apucat să audă răspunsul, pentru că tocmai atunci cîinele *Puh]ue a* venit în goană, lătrînd la un iepure pe care-l luase drept pisică.
— Prin urmare, ai să te căsătoreşti fără dragoste?
— Nu, tată, ci avînd o uriaşă şi nepieritoare dragoste pentru Tita.
Glasurile lor se auzeau tot mai slab pentru că erau acoperite de zgomotul paşilor pe frunzele uscate. Este ciudat că Nacha, care pe vremea aceea era şi mai surdă, pretindea că auzise conversaţia. Oricum, Tita i-a mulţumit pentru poveste, dar asta nu a schimbat cu nimic atitudinea de respect rece pe care a adoptat-o de atunci faţă de Pedro. Se spune că surdul nu aude, dar le potriveşte. Poate că Nacha n-a făcut decît să audă cuvintele pe care cei doi nici nu şi le-au spus. în noaptea aceea Tita n-a putut să pună geană pe geană; nu-şi putea explica ce simte. Ce păcat că pe vremea aceea încă nu se descoperiseră găurile negre din spaţiul cosmic, altfel ar fi putut spune cu exactitate că simţea o gaură neagră în mijlocul pieptului, de unde emana un frig nesfîrşit.
De fiecare dată cînd închidea ochii, retrăia limpede scenele din seara aceea de Crăciun, cu un an în urmă, cînd Pedro şi familia lui fuseseră invitaţi pentru prima dată la masă, şi frigul o cuprindea şi mai mult. în ciuda trecerii timpului, îşi amintea perfect sunetele, mirosurile, fîşîi-tul rochiei sale noi pe parchetul proaspăt ceruit; privirea lui Pedro pe umerii ei... Ah, privirea aceea! Ea venea spre
15
masă aducînd un castron cu cremă de ou, şi-atunci a sim-ţit-o, o ardea. A întors capul şi ochii ei au întîlnit ochii lui. în clipa aceea a înţeles perfect ce simte o gogoaşă în contact cu uleiul clocotit. Senzaţia de căldură care a invadat-o a fost atît de reală, încît de frică să nu înceapă, precum gogoaşa, să se acopere de broboane pe tot corpul, pe faţă, pe burtă, pe inimă, pe sîni, Tita n-a fost în stare să suporte privirea şi, cu ochii plecaţi, a traversat repede tot salonul pînă în colţul opus, unde Gertrudis pedala la pianolă valsul *Ochii tinereţii.* A lăsat castronul pe o măsuţă, a apucat distrată un păhăruţ cu lichior de migdale şi s-a aşezat lîngă Paquita Lobo, vecina lor. Nu i-a folosit la nimic că stătea departe de Pedro; simţea cum sîngele îi arde în vene. Obrajii i s-au înflăcărat şi nu ştia vinde să se uite, oricît s-ar fi străduit. Paquita a băgat de seamă că se petrece ceva cu ea şi a zis:
— Tare bun lichiorul ăsta, aşa-i?
— Poftim?

— Eşti cam distrată, Tita, te simţi bine?
— Da, mersi.
— De-acum eşti destul de mare, porumbiţe, ca să poţi bea un păhărel la ocazii speciale, dar spune-mi, mama ţi-a dat voie? Că te văd cam agitată şi parcă tremuri, mai bine nu mai bea, să nu te dai în spectacol.
Asta mai lipsea! Ca Paquita Lobo s-o creadă beată! Trebuia să facă astfel ca să nu rămînă urmă de îndoială şi să nu comenteze faţă de maică-sa. Groaza de maică-sa a fă-cut-o să uite chiar şi de Pedro şi s-a apucat să o convingă pe Paquita de luciditatea gîndirii şi vioiciunea minţii sale, trăncănind cu ea despre tot felul de fleacuri. Ba i-a dat chiar şi reţeta lichiorului care o îngrijorase atîta. Se face aşa: pui patru uncii de sîmburi de piersică şi o jumătate de uncie de sîmburi de caisă într-un *azumbre* de apă, le laşi douăzeci şi patru de ore ca să li se moaie coaja; le cojeşti, le macini şi le pui în două *azumbres* de rachiu timp de cincisprezece zile. După care le strecori. Topeşti bine

două livre şi jumătate de zahăr şi adaugi două uncii de floare de portocal, amesteci şi strecori. şi ca să nu fie nici urmă de îndoială în ce priveşte sănătatea ei fizică şi mentală, i-a spus Paquitei, aşa, în treacăt, că un *azumbre* înseamnă 2,016 litri, nici mai mult, nici mai puţin.
Astfel că atunci cînd Mama Elena s-a apropiat să o întrebe pe Paquita dacă se simte bine şi are tot ce-i trebuie, aceasta i-a răspuns plină de entuziasm:
— Mă simt minunat! Ai o fată minunată! Şi are o conversaţie fascinantă!
Mama Elena i-a poruncit Ţiţei să se ducă la bucătărie să aducă nişte gustări şi să-i servească pe toţi. Pedro, care tocmai trecea pe acolo, s-a oferit să o ajute. Tita mergea grăbit spre bucătărie, fără să spună nimic. Apropierea lui Pedro o făcea nervoasă. A intrat repede să apuce una din tăvile cu sandvişurile delicioase care aşteptau cuminţi pe masa din bucătărie.
N-avea să uite nicicînd atingerea întîmplătoare a mîi-nilor lor cînd s-au repezit să apuce aceeaşi tavă. Atunci Pedro i-a mărturisit dragostea sa.
— Domnişoară Tita, folosesc prilejul pentru a-ţi mărturisi că sînt profund înamorat de dumneata. Ştiu că declaraţia mea este îndrăzneaţă şi precipitată, dar este atît de greu să mă apropii de dumneata şi m-am hotărît să o fac acum. Nu vreau decît să-mi spui dacă pot aspira la dragostea dumitale.
— Nu ştiu ce să răspund, dă-mi timp să mă gîndesc.
— Nu, asta nu, am nevoie de un răspuns chiar acum, dragostea nu se gîndeşte, se simte sau nu se simte. Eu cînd spun o vorbă, e vorbă, îţi jur că vei avea iubirea mea pentru vecie. Dar dumneata? Simţi şi dumneata?
— Da!
Da, da, de o mie de ori da! Şi din seara aceea l-a iubit mereu. Numai că acum trebuia să renunţe la el. Nu era cuviincios să-l dorească pe viitorul soţ al soră-sii. Trebuia să încerce să şi-l alunge din minte pentru a putea dormi.

A încercat să mănînce tarta de Crăciun pe care Nacha i-o lăsase pe măsuţă, împreună cu un pahar cu lapte, în alte ocazii asta dăduse rezultate foarte bune. Cu îndelungata ei experienţă, Nacha ştia că nu exista supărare care să nu-i treacă Ţiţei cu o delicioasă tartă de Crăciun. Dar nu acum. Golul pe care-l simţea în stomac nu s-a potolit. Dimpotrivă, a cuprins-o o senzaţie de greaţă. Deci nu era foamea, mai curînd era o senzaţie de durere. Trebuia să scape mai întîi de frigul ăsta neplăcut. S-a învelit cu plapuma şi s-a îmbrăcat în lîneturi. Frigul nu scădea. Şi-a pus nişte papuci groşi şi încă două pături. Nimic, în cele din urmă, a scos pătura groasă de lînă pe care începuse să o tricoteze în ziua în care Pedro îi vorbise de căsătorie. O astfel de pătură se lucrează cam într-un an. Exact timpul pe care Pedro şi Tita se gîndiseră să-l lase să treacă pînă la nuntă. A hotărît să dea o folosinţă lucrăturii din lînă şi a plîns şi a tricotat plină de furie, iar dimineaţa pătura era gata şi s-a acoperit cu ea. N-a folosit la nimic. Nici în noaptea aceea, nici în multe altele n-a reuşit să stăpînească frigul.
Va urma...
Reţeta următoare:
Tort Chabela (de nuntă)

II Februarie
TORT CHABELA
INGREDIENTE:
175 grame de zahăr tos din cel mai bun 300 grame de făină bună, cernută de trei ori 17 ouă Coajă rasă de la o lămîie
Mod de preparare:
Pui într-un castron 5 gălbenuşuri, 4 ouă întregi şi zahărul. Baţi pînă se omogenizează, apoi mai adaugi 2 ouă întregi. Iar baţi pînă se întăreşte compoziţia, iar adaugi 2 ouă, şi tot aşa pînă incorporezi toate ouăle, cîte două. Pentru tortul de nuntă al lui Pedro şi al Rosaurei, Ti ta şi Nacha trebuiră să înmulţească cu zece cantităţile reţetei, căci în loc de unul pentru optsprezece persoane trebuia să iasă pentru o sută optzeci. Adică 170 de ouă! Ceea ce însemna să aduni toată cantitatea asta, într-o singură zi, dar să fie ouă de calitate excelentă.
Pentru asta s-au apucat să conserve ouăle pe care le ouau găinile cele mai bune timp de cîteva săptămîni. Metoda se folosea în gospodărie din timpuri imemoriale, pentru a avea pe timp de iarnă acest aliment nutritiv şi necesar. Cel mai bine este să faci operaţia în lunile august şi septembrie. Ouăle destinate conservării trebuie să fie foarte proaspete. Nacha prefera să fie din aceeaşi zi. Pui ouăle într-un recipient peste care torni grăsime topită de berbec, călduţă încă, pînă se acoperă ouăle bine. în felul acesta rezistă în bună stare cîteva luni. Dacă vrei să ţină mai bine de un an, pui ouăle într-un vas de faianţă şi le acoperi cu o compoziţie făcută dintr-o măsură de var şi zece de apă. Apoi acoperi bine să nu intre aerul şi le păstrezi în pivniţă. Tita şi Nacha optaseră pentru prima formulă, pentru
că nu era nevoie ca ouăle să ţină atîtea luni. Acum aveau la îndemînă, sub masa din bucătărie, recipientul şi de acolo scoteau ouăle pentru prăjitură.
Uriaşul efort pe care îl reprezenta baterea atîtor ouă a început să facă ravagii în mintea Ţiţei pe cînd de-abia ajunseseră la vreo sută. Cifra 170 i se părea de neatins.
Tita bătea în timp ce Nacha spărgea ouăle şi le încorpora. Pe Tita o treceau fiorii, cum se zice în popor, i se făcea pielea ca de găină de cîte ori se spărgea un ou. Asocia albuşurile testiculelor puilor care fuseseră scopiţi cu o lună în urmă. Claponii sînt cocoşi castraţi care se pun la îngrăşat Pentru nuntă s-a hotărît să se gătească acest fel de mîn-care, atît pentru că este unul dintre cele mai apreciate la mesele bune, cît şi pentru savoarea extraordinară a claponilor.
De cum se fixase nunta pentru 12 ianuarie, au fost cumpăraţi două sute de pui care au fost operaţi şi puşi imediat la îngrăşat.
însărcinate cu opera Lunea au fost Tita şi Nacha, ultima pentru că avea experienţă, prima drept pedeapsă pentru că nu voise să fie de faţă în ziua cînd au venit să ceară mîna soră-sii Rosaura, pretextînd o migrenă.
— N-am de gînd să-ţi admit mofturile şi nici să-i strici nunta soră-tii cu atitudinea asta de victimă. Din clipa asta te ocupi de pregătirile pentru banchet şi să nu cumva să faci mutre sau să plîngi, ai înţeles? i-a spus Mama Elena.
Tita încerca să nu uite admonestarea în timp ce se pregătea pentru prima operaţie. Scopitul constă în a practica o incizie în locul care acoperă testiculele puiului, apoi cauţi cu degetul şi le smulgi. După care rana se coase şi se freacă cu unt proaspăt sau cu untură de pasăre. Cînd a pipăit cu degetul şi a tras testiculele primului pui, Tita era să leşine. Ii tremurau mîinile, transpira abundent şi stomacul i se întorcea pe dos. Mama Elena i-a aruncat o privire tăioasă: „Ce ai? De ce tremuri, iar începi cu problemele tale?" Tita a ridicat ochii şi a privit-o. Avea chef să-i

strige că da, avea probleme, că nu aleseseră persoana potrivită pentru a o castra, cea potrivită era ea, astfel ar fi avut măcar o justificare reală pentru a-i fi refuzat căsătoria şi pentru că Rosaura avea să-i ocupe locul alături de barbarul pe care îl iubea. Mama Elena i-a citit privirea, s-a înfuriat şi i-a tras o palmă zdravănă care a trîntit-o la pămînt, împreună cu puiul, care a murit în urma tratamentului.
Tita bătea de zor, de parc-ar fi vrut să termine o dată pentru totdeauna acest martiriu. Mai erau de bătut doar două ouă şi compoziţia pentru prăjitură era gata. Doar aceasta mai lipsea, toate

celelalte, inclusiv farfuriile pentru o masă de 20 de feluri şi gustările de la început, erau pregătite pentru banchet, în bucătărie rămăseseră doar ea, Nacha şi Mama Elena. Chencha, Gertrudis şi Rosaura puneau la punct ultimele amănunte ale rochiei de mireasă. Cu imensă uşurare, Nacha a apucat penultimul ou, gata să-l spargă, dar Tita a oprit-o, ţipînd: „nu!"
A lăsat bătutul şi a luat oul în mînă. Auzea limpede că înăuntru piuia un pui. L-a dus la ureche şi piuitul a devenit şi mai clar. Maică-sa s-a oprit din treabă şi a între-bat-o cu glas autoritar:
— Ce este, de ce-ai ţipat?
— Oul acesta are pui! Sigur că Nacha nu-l aude, dar eu da.
— Pui? Eşti nebună? Asta nu s-a întîmplat niciodată cu ouăle conservate!
Din doi paşi s-a apropiat de Tita, i-a smuls oul din mînă şi l-a spart. Tita închisese ochii strîns.
— Deschide ochii şi priveste-ţi puiul!
Tita a deschis încet ochii şi a văzut mirată că nu era decît un ou, şi încă unul destul de proaspăt.
— Ascultă-mă bine, Tita, răbdarea mea se apropie de sfîrşit, nu-ţi permit să o iei de la capăt cu nebuniile tale. Cu asta, gata! Dacă nu, te asigur că ai să te căiesti.
Tita nu şi-a explicat niciodată ce se petrecuse în seara aceea, dacă ceea ce auzise venea din oboseală sau fusese

o halucinaţie. Dar acum era mai bine să *se* reapuce de bătut, nu era cazul să cerceteze limitele răbdării maică-sii.
în timp ce baţi ultimele două ouă încorporezi coaja de lămîie rasă; cînd compoziţia e destul de tare, adaugi făina cernută, amestecînd încetul cu încetul cu o spatulă de lemn, pînă la omogenizare, în fine, ungi forma cu unt, o presari cu făină şi torni compoziţia. Se lasă la cuptor treizeci de minute.
După ce pregătise timp de trei zile douăzeci de feluri diferite, Nacha era moartă de oboseală şi-abia aştepta ca prăjitura să fie băgată la cuptor ca să se odihnească. De data asta Tita nu era la înălţime ca de obicei. Nu s-a plîns, poate pentru că privirea scrutătoare a mamei nu-i dădea voie, dar de cum a văzut că Mama Elena iese pe uşa bucătăriei pentru a se duce în odăile ei, a slobozit un suspin prelungit. Nacha i-a luat încetişor telul din mînă, a îmbră-ţisat-o şi i-a spus:
— Acu' că nu-i nimeni în bucătărie, plîngi, fato, că mîi-ne nu vreau să te vadă nimeni plîngînd, cu atît mai puţin Rosaura.
Aşa că Nacha a oprit bătutul pentru că simţea că Tita era în preajma unei crize de nervi, mă rog, nu ştia ea termenul, dar în marea ei înţelepciune pricepea că fata nu mai rezista. Nici ea, de altfel. Nacha nu se înţelesese niciodată bine cu Rosaura, o supăra faptul că, de mică, Rosaura fusese mofturoasă la mîncare; cînd lăsa farfuria neatinsă, i-o dădea pe ascuns lui *Tequila,* tatăl lui *Piilque,* dinele casei. Nacha i-o dădea de exemplu pe Tita, care întotdeauna a mîncat bine şi de toate. Acum, un singur fel nu era pe placul Ţiţei; oul moale pe care maică-sa o obliga să-l mănînce. în afară de asta, mai ales că Nacha fusese cea care îi făcuse educaţia culinară, Tita nu mînca doar ce se obişnuieşte, ci şi lăcuste, gîndaci de maguey, mici rozătoare precum tatii şi paca, spre groaza Rosaurei. De aici a pornit aversiunea Nachei faţă de Rosaura şi rivalitatea dintre cele două surori, care culmina acum cu această nun-

ta în care Rosaura se mărita cu bărbatul pe care-l iubea Tita. Ceea ce Rosaura nu ştia, deşi bănuia, era că Pedro o iubea pe Tita cu un amor nemăsurat. Aşa că era limpede de ce Nacha era de partea fetei şi încerca în toate felurile să o ferească *de* supărări, îi ştergea cu şorţul lacrimile care i se rostogoleau pe obraji şi îi spunea : „Gata, fato, acuşi terminăm." Numai că a durat mai mult decît de obicei, pentru că masa nu putea aştepta din cauza lacrimilor Ţiţei. Au stat aşa îmbrăţişate şi plîngînd pînă cînd fetei i-a u secat lacrimile. După aceea a plîns pe sec şi se spune că asta doare mai rău, ca şi naşterea uscată, dar măcar nu mai uda coca, aşa că au trecut la faza următoare, care e umplutura.
UMPLUTURA
150 grame de pastă de caise 150 grame de zahăr tos
Mod de preparare:
Pui pe foc caisele în foarte puţină apă, laşi să fiarbă şi le strecori printr-o sită; merge şi printr-o

strecurătoare obişnuită. Pui pasta într-o cratiţă, adaugi zahărul şi pui pe foc amestecînd tot timpul pînă se transformă într-o marmeladă. Iei de pe foc şi laşi să se răcească puţin înainte de a umple prăjitura pe care, evident, ai tăiat-o înainte pe jumătate.
Din fericire, cu o lună înainte de nuntă, Nacha şi Tita pregătiseră mai multe borcane cu conserve de caise, smochine şi pătate cu ananas, astfel că au scăpat de facerea marmeladei.
Obişnuiau să prepare cantităţi uriaşe de marmeladă într-un cazan mare care fierbea în curte, aşa puteau folosi toate fructele de sezon. Era pus pe un foc de lemne şi cînd amestecau marmelada trebuiau să-şi bandajeze
braţele cu cearşafuri vechi, ca să nu se ardă cînd săreau stropi.
în momentul în care Tita a deschis borcanul, mirosul caiselor i-a readus în memorie după-amiaza în care au pregătit marmelada. Tita venea din livadă cărînd fructele în poalele fustei, căci uitase să-şi ia coşul. Venea deci cu poalele ridicate şi mare i-a fost surpriza cînd s-a ciocnit în bucătărie de Pedro. Acesta tocmai se îndrepta spre patio ca să pregătească şareta. Trebuia să împartă invitaţiile în sat şi dat fiind că vizitiul nu venise, trebuia să se ocupe chiar el de această treabă. De cum l-a văzut intrînd în bucătărie, Nacha a sters-o rapid, sub pretextul că avea de adus nu ştiu ce mirodenie pentru fasole. De mirare, Ţiţei i-au căzut mai multe caise pe duşumea. Pedro s-a repezit să o ajute să le culeagă de pe jos şi, aplecîndu-se, i-a văzut picioarele descoperite.
încercînd să evite privirile lui, Tita a lăsat să-i cadă fusta, aşa că fructele i-au nimerit lui Pedro direct în cap.
— Scuză-mă, Pedro, te-a durut?
— Nu atît de mult pe cît ţi-am făcut eu rău, trebuie să-ţi explic că ceea ce urmăresc...
— Nu ţi-am cerut nici o explicaţie.
— Trebuie să mă laşi să-ţi spun cîteva cuvinte...
— Ai mai făcut-o o dată şi au fost nişte minciuni, nu mai vreau să aud nimic...
Acestea fiind zise, Tita a ieşit repede pe uşa cealaltă, care dădea în salon, unde Chencha şi Gertrudis brodau cearşaful de nuntă. Acesta era un cearşaf de mătase albă, căruia i *se* făcea o broderie delicată chiar în centru. Orificiul avea menirea să arate doar părţile nobile ale miresei în momentele intime ale căsniciei. Avuseseră mare noroc să facă rost de mătase franţuzească în aceste vremuri de instabilitate politică. Din cauza Revoluţiei nu puteai merge în siguranţă prin ţară, aşa că dacă n-ar fi fost chinezul ăla care făcea contrabandă n-ar fi putut cumpăra materialul, căci Mama Elena nu le-ar fi permis fetelor să

rişte mergînd în capitală pentru a cumpăra cele necesare pentru zestrea şi rochia Rosaurei.
Chinezul era isteţ: vindea în capitală acceptînd bancnotele armatei revoluţionare a nordului, care aici n-aveau valoare şi nu erau negociabile. Le accepta, la preţuri derizorii, şi cu banii aceştia călătorea în nord, unde hîrtiile îşi dobîndeau valoarea reală, cumpărînd cu ele toată marfa.
In nord accepta, fireşte, bancnotele emise în capitală, la preţuri infime, şi aşa şi-a petrecut toată Revoluţia, sfîr-şind milionar. Contează însă că, graţie lui, Rosaura a avut parte de ţesăturile cele mai fine pentru nuntă.
Tita a rămas privind hipnotizată albul cearşafului; au fost doar cîteva secunde, destul însă ca să-i producă un fel de orbire. Nu mai distingea decît culoarea albă, oriunde s-ar fi uitat. Pe Rosaura, care scria de mînă nişte invitaţii, o vedea ca pe o fantomă de zăpadă.
Şi-a ascuns însă atît de bine stările că nimeni n-a observat nimic. Nu voia să o supere iar pe maică-sa. Astfel că atunci cînd familia Lobo a venit cu cadourile, şi-a ascuţit simţurile pentru a descoperi pe cine salută, căci pentru ea totul era ca un spectacol de umbre chinezeşti acoperite de cearşafuri albe. Din fericire, glasul piţigăiat al Paquitei i-a oferit cheia, aşa că i-a salutat fără probleme.
Mai tîrziu, în timp ce-i conducea pînă la poartă, a constatat că pînă şi noaptea era ca niciodată: un fel de strălucire lăptoasă.
I-a fost teamă să nu o apuce din nou tocmai acum, cînd încerca în zadar să se concentreze în pregătirea glazurii cu care urma să acopere tortul. O înspăimînta albeaţa zahărului tos, simţea că dintr-o clipă în alta albul va pune stăpînire pe mintea ei fără ca ea s-o poată împiedica, re-aducînd imaginile nevinovate ale copilăriei, cînd, în luna mai, o duceau îmbrăcată în alb să depună flori

albe Maicii Domnului. Intra în biserică într-un şir de fetiţe îmbrăcate în alb, mergea pînă la altarul plin de luminări şi flori albe, scăldat într-o lumină albă care venea de la vitraliile

bisericii tot albe. Nu a fost zi în care să nu intre în biserică şi să nu viseze că într-o zi o va face la braţul unui bărbat. Dar trebuia să pună stavilă acestor amintiri şi altora, care îi făceau rău: trebuia să termine glazura pentru tortul de nuntă al soră-sii. Cu un efort suprem, s-a apucat de treabă.

CANTITĂŢILE PENTRU GLAZURĂ

800 grame de zahăr tos

60 de picături de lămîie şi apă cît trebuie ca să topeşti zahărul

Mod de preparare:

într-o cratiţă pui pe foc zahărul cu apa şi amesteci tot timpul pînă începe să fiarbă. Torni în altă cratiţă şi iar pui pe foc adăugind lămîia, pînă se moaie, ştergînd din cînd în cînd marginile vasului cu o cîrpă umedă, ca să nu se zaharisească; apoi răstorni într-o altă cratiţă udată în prealabil, stropeşti cu puţină apă şi laşi să se răcească.

După care, cu o spatulă de lemn, baţi pînă se leagă.

înainte de a o aplica, adaugi o lingură de lapte şi mai pui o dată pe foc, ca să se dezlege, apoi adaugi o picătură de carmin şi acoperi tortul doar pe partea de sus.

Nacha şi-a dat seama că Tita se simţea rău cînd aceasta a întrebat-o dacă nu avea de gînd să pună culoarea.

— Dar, fetiţo, tocmai am pus-o, nu vezi că e roz?

— Nu...

— Du-te să te culci, copilă, că termin eu de bătut albuşurile. Se spune că doar oala ştie cînd fierbe, dar eu îmi dau seama că şi tu fierbi, şi mai lasă plînsul că-mi moi glazura şi-o strici, hai, du-te.

A sărutat-o şi a împins-o afară din bucătărie. Nu-şi explica de unde mai avusese lacrimi ca să strice consistenţa albuşurilor bătute ca halviţa. Acum trebuia să bată din nou, ca să termine şi ea şi să se ducă la culcare. Se folo-

sesc 10 albuşuri care se bat spumă împreună cu 500 grame de zahăr.

Cînd a fost gata, şi-a muiat un deget şi a gustat, ca să vadă dacă lacrimile Ţiţei nu modificaseră gustul. Se pare că nu, doar că, fără să ştie de ce, pe Nacha a cuprins-o o mare nostalgie. Şi-a amintit pe rînd toate banchetele de nuntă pe care le pregătise pentru familia De la Garza, cu iluzia că următorul va fi pentru ea. Acum, la 85 de ani, n-avea rost să plîngă sau să se lamenteze că banchetul aşteptat şi nunta sperată nu sosiseră niciodată, deşi logodnicul sosise, şi-ncă cum! Doar că Mama Elena avusese grijă să-l pună pe fugă. De atunci, se resemnase să se bucure de nunţile altora, şi aşa făcuse ani de-a rîndul, fără să se revolte. Nu ştia de ce acum era altfel; înţelegea că e o prostie, dar n-avea încotro. A acoperit tortul cît a putut mai bine cu albuşurile bătute spumă şi s-a dus în camera ei, cu o mare durere în piept. A plîns toată noaptea şi *a* doua zi n-a mai avut energie să asiste la nuntă.

Ce n-ar fi dat Tita să fie în locul ei! Tita nu numai că trebuia să meargă la biserică, oricum s-ar fi simţit, dar în plus chipul ei nu trebuia să exprime nici cea mai mică emoţie. Putea s-o facă, cu condiţia ca privirile să *nu* i se încrucişeze cu cele ale lui Pedro, asta i-ar fi distrus toată liniştea şi tot calmul aparent.

Mai ştia că, mai mult decît Rosaura, ea era centrul atenţiei. Musafirii erau aici nu atît pentru a îndeplini o obligaţie socială cît pentru a se delecta cu ideea suferinţei ei, dar n-avea să le facă pe plac. Auzea limpede în spate şoaptele celor pe lîngă care trecea.

— O vezi pe Tita? Sărăcuţa, cea care se mărită cu logodnicul ei e soră-sa! Eu i-am văzut o dată în piaţă, se ţineau de mînă. Păreau atît de fericiţi!

— Nu mai spune! Păi, Paquita zice că ea a văzut că într-o zi, la biserică, în timpul slujbei, Pedro i-a strecurat Ţiţei o scrisoare de amor, parfumată în toată regula!

— Se zice că vor locui sub acelaşi acoperiş! în locul Elenei, eu n-aş admite asta!
— Nu cred că va fi de acord. Vezi şi tu cum merg bîr-fele.
Nu-i plăceau aceste comentarii. Rolul de perdantă nu fusese scris pentru ea. Trebuia să adopte o atitudine limpede de triumf. Şi-a jucat deci rolul ca o mare actriţă, cu demnitate, încercînd să nu se gîndească la marşul nupţial, nici la cuvintele preotului sau la inele.
S-a dus cu gîndul la ziua aceea cînd avea 9 ani şi cînd plecase cu copiii din sat să se ia la întrecere. Nu avea voie să se joace cu băieţii, dar se plictisise de jocurile cu surorile ei. S-au dus la malul rîului cel mare ca să vadă cine îl traversează înot mai repede. Ce bucurie să iasă prima!
Alt mare triumf al ei a fost într-o duminică, tot în sat. Avea 14 ani şi se plimba în şaretă împreună cu surorile, cînd nişte copii au lansat o rachetă. Caii au luat-o la galop, speriaţi. La marginea satului au părăsit drumul şi v' zitiul a pierdut controlul echipajului.
Tita l-a împins la o parte şi a reuşit să stăpînească cei patru cai. Cînd au sosit cîţiva bărbaţi călare să dea o mînă de ajutor, i-au admirat isprava.
Satul a primit-o ca pe o eroină.
Cu astfel de amintiri şi-a ocupat mintea în timpul ceremoniei, apărîndu-i pe chip un zîmbetblînd de mîţă mulţumită, pînă a venit clipa îmbrăţişărilor şi a trebuit să-şi felicite sora. Pedro, care stătea lîngă ea, a întrebat-o:
— Şi pe mine nu mă feliciţi?
— Curn să nu. Să fii fericit.
îmbrătişînd-o mai strîns decît cereau normele sociale, Pedro a profitat de ocazia unică pentru a-i şopti la ureche:
— în mod sigur am să fiu, căci cu nunta asta am reuşit ce năzuiam de mult: să fiu aproape de dumneata, femeia pe care o iubesc cu adevărat...
Cuvintele acestea au fost ca o briză răcoroasă care aprinde tăciunii gata să se stingă. Chipul ei, obligat de luni de

zile să nu-şi arate sentimentele, a trecut printr-o schimbare de necontrolat, a exprimat o mare uşurare şi fericire. De parcă toată fierberea interioară aproape stinsă ar fi fost înviorată dintr-o dată de răsuflarea arzătoare a lui Pedro pe gîtul ei, de mîinile lui fierbinţi pe spatele ei, de atingerea impetuoasă a pieptului lui pe sînii ei... Ar fi rămas aşa nu ştiu cît timp dacă n-ar fi fost privirea pe care i-a aruncat-o Mama Elena şi care a făcut-o să se dezlipească, urgent de el. Mama s-a apropiat de ea şi a întrebat-o:
— Ce ţi-a spus Pedro?
— Nimic, mami.
— Pe mine nu mă duci, eu sînt trecută prin ciur şi prin dîrmon, aşa că nu face pe mironosiţa cu mine. E vai şi amar de tine dacă te mai văd alături de Pedro.
După aceste cuvinte ameninţătoare, Tita a încercat să stea cît mai departe de el. Ceea ce n-a putut nicicum a fost să-şi şteargă de pe faţă surîsul sincer de mulţumire. Din momentul acela, nunta a avut pentru ea altă semnificaţie.
N-a mai deranjat-o absolut deloc să-i vadă pe Pedro şi Rosaura trecînd pe la toate mesele şi ciocnind cu invitaţii, să-i vadă dansînd valsul şi tăind mai tîrziu tortul. De-acum era sigură: Pedro o iubea. Murea de nerăbdare să se termine odată petrecerea şi să fugă la Nacha să-i povestească. Abia aştepta ca toată lumea să mănînce tortul ca să poată pleca. Codul bunelor maniere al lui Carreno o împiedica să facă altfel, dar nu o împiedica să plutească în nori în timp ce-şi înghiţea repede felia. Era atît de cufundată în gîndurile ei că nici n-a prins de veste că în jurul ei se petrecea ceva ciudat. O uriaşă tristeţe se înstăpînise peste toţi cei de faţă de cum luaseră prima înghiţitură de tort. Pînă şi Pedro făcea un efort teribil pentru a-şi înghiţi lacrimile. Iar Mama Elena, care nici cînd îi murise soţul nu vărsase nici măcar o lacrimă, plîngea tăcut. Dar asta n-a fost tot: plînsul n-a fost decît primul simptom al unei intoxicaţii ciudate căreia i-au căzut pradă toţi comesenii şi care i-a trimis pe toti în curte, în grădină şi la baie, unde-şi

plîngeau fiecare amorul vieţii lor. N-a scăpat unul, şi doar cîţiva norocoşi au ajuns la baie;

ceilalţi au vomitat în colectiv afară. Acum, singura care a scăpat de efectele prăjiturii a fost Tita; după ce a terminat de mîncat a părăsit masa. Voia să-i comunice Nachei cît mai repede că era sigură că Pedro o iubea doar pe ea. Tot gîndindu-se la mutra fericită pe care o va face, nici n-a băgat de seamă nenorocirea care creştea în jurul ei pînă la niveluri alarmante.
Icnind de greaţă, Rosaura a trebuit să părăsească masa de onoare.
încerca în toate chipurile să-şi domine greaţa, dar lupta era inegală! Voia cu tot dinadinsul să-şi protejeze rochia de mireasă de revărsările rudelor şi prietenilor, dar, pe cînd încerca să traverseze curtea interioară, a alunecat şi n-a mai rămas bucăţică din rochie curată. Un adevărat torent jalnic a cuprins-o şi a tîrît-o cîţiva metri, moment în care n-a mai rezistat nici ea şi a slobozit ca un vulcan o erupţie zgomotoasă de vomă sub ochii îngroziţi ai lui Pedro.
Rosaura a suferit enorm pentru acest incident care i-a stricat nunta şi nimic nu i-a scos din cap ideea că Tita fusese cea care pusese special ceva în tort.
Şi-a petrecut toată noaptea gemînd şi temîndu-se să nu maculeze cearşafurile pe care le brodase cu atîta trudă. Fără să stea pe gînduri, Pedro i-a sugerat să lase pentru altă zi desăvîrşirea nopţii nunţii, însă au trecut nişte luni bune pînă ce el să simtă obligaţia de a o face şi pînă ce Rosaura să îndrăznească să-i spună că se simte bine. Atunci Pedro şi-a dat seama că nu mai putea amîna îndeplinirea rolului său de reproducător, aşa că în noaptea cu pricina a folosit cearşaful nupţial, nu înainte de a îngenunchea în faţa patului şi a pronunţa în chip de rugăciune următoarele cuvinte: „Doamne, nu din destrăbălare sau viciu, ci ca să-ţi dau un fiu care să Te slujească."
Tita habar n-a avut că a durat atîta timp pentru ca nunta să se consume; de fapt, nici nu a interesat-o cum se pe-

trecuse, sau dacă se petrecuse în noaptea de după ceremonia religioasă sau în altă zi.
Tot ce o interesa era să-şi salveze pielea; în seara petrecerii primise de la Mama Elena o bătaie soră cu moartea, cum nu mai primise şi nici nu va mai primi vreodată. Două săptămîni a stat la pat ca să-şi revină. Motivul pentru care maică-sa o bătuse atît de cumplit era convingerea ei că fata, de conivenţă cu Nacha, plănuiseră dinadins să strice nunta Rosaurei, punînd un vomitiv în tort. Tita n-a reuşit nicicînd s-o convingă că singurul element în plus fuseseră lacrimile pe care le vărsase în timp ce pregătea prăjitura. Iar Nacha n-a putut mărturisi în favoarea ei, pentru că, atunci cînd Tita s-a dus la ea în ziua nunţii, a găsit-o moartă, cu ochii deschişi, comprese pe tîmple şi fotografia unui logodnic de demult în mîini.
Va urma...
Reţeta următoare:
Prepeliţe pe petale de trandafir

III

Martie PREPELIŢE PE PETALE DE TRANDAFIR

INGREDIENTE:
12 trandafiri, de preferinţă roşii
12 castane
2 linguri de unt
2 linguri de feculă de porumb
2 picături de esenţă de trandafir
2 linguri de anason
2 linguri de miere
2 căpăţîni de usturoi
6 prepeliţe
l pithaya
Mod de preparare:

Desprinzi cu multă atenţie petalele de trandafir, încer-cînci să nu te înţepi, lasă că e foarte dureros (cînd te înţepi), dar astfel petalele se pot impregna de sînge, ceea ce, în afară de faptul că schimbă gustul mîncării, poate provoca reacţii chimice destul de periculoase.
Numai că Tita era incapabilă să-şi amintească acest mic amănunt în marea emoţie pe care i-o produsese primirea unui buchet de trandafiri din mîinile lui Pedro. Era prima emoţie profundă pe care o simţea din ziua nunţii so-ră-sii, cînd ascultase declaraţia de amor a lui Pedro şi încercase să o ascundă faţă de ceilalţi. Mama Elena, cu iuţeala ei de minte, bănuia ce se putea întâmpla dacă Pedro şi Tita ar fi avut ocazia să se găsească între patru ochi. Drept care, demonstrînd o uimitoare artă de prestidigitator, reuşise pînă acum să-i ascundă pe unul de celălalt. Doar că i-a scăpat un mic amănunt: după moartea Nachei, dintre toate femeile casei Tita era cea mai competentă pentru a ocupa postul vacant din bucătărie, unde savorile, mirosurile şi texturile, cu tot ce puteau provoca ele, scăpau de sub controlul ei riguros.
Tita era ultima verigă dintr-un lanţ de bucătărese care, încă din epoca prehispanică, îşi transmiseseră din generaţie în generaţie secretele bucătăriei, şi era considerată drept exponenta de vîrf a acestei arte minunate, arta culi-

nară. Astfel că numirea ei ca bucătăreasă oficială a casei a fost bine primită de toată lumea, iar Tita a primit postul cu plăcere, în ciuda tristeţii provocate de absenţa Nachei.
Căci moartea ei o deprimase adînc. Murind, Nacha o lăsase foarte singură. Era ca şi cînd i-ar fi murit mama cea adevărată. Cînd s-a făcut anul de cînd era bucătăreasa casei, vrînd să-i ridice moralul, Pedro s-a gîndit să-i ofere un buchet de trandafiri. Dar Rosaura, care aştepta primul copil, n-a fost de aceeaşi părere, iar cînd l-a văzut intrînd cu buchetul şi dîndu-i-l Ţiţei, nu ei, a ieşit plîngînd din salon.
Mama Elena i-a poruncit din ochi Ţiţei să plece şi să scape de trandafiri. Pedro şi-a dat seama într-un tîrziu de gestul său îndrăzneţ, numai că Mama Elena, tot din priviri, i-a sugerat că mai avea timp să repare gafa. Astfel că s-a scuzat şi a plecat după Rosaura. Tita strîngea florile cu atîta forţă la piept, că ajungînd în bucătărie, trandafirii, care erau de culoare roz, ajunseseră roşii de sîngele ieşit din mîinile şi din pieptul ei. Trebuia să se gîndească repede ce să facă cu ei. Erau atît de frumoşi! Nu-i putea arunca la gunoi, mai întîi pentru că era prima dată cînd primea flori, apoi pentru că i le dăduse Pedro. Deodată a auzit limpede vocea Nachei care-i dicta la ureche o reţetă pre-hispanică în care intrau şi petale de trandafir. Tita uitase de ea, de fapt pentru asta e nevoie de fazani, iar la fermă nu crescuseră niciodată aceste păsări. Dar aveau prepeliţe, drept care s-a hotărît să schimbe un pic reţeta, pentru a folosi florile.
Fără a sta pe gînduri, a ieşit în curte şi s-a apucat să prindă prepeliţe. Aprins şase, le-a dus în bucătărie şi s-a pregătit să le sacrifice, lucru deloc uşor după ce le crescuse şi hrănise atîta timp. A respirat adînc, a înhăţat-o pe prima şi i-a sucit gîtul aşa cum o văzuse făcînd de atîtea ori pe Nacha, dar atît de fără putere că biata prepeliţă n-a murit, ci mergea tîn-guindu-se prin bucătărie, cu capul într-o parte. Imaginea

a îngrozit-o. A priceput că nu trebuia să fie slabă; ori dădea dovadă de tărie, ori provoca numai suferinţă. S-a gîndit că bine ar fi fost să aibă forţa Mamei Elena, care ucidea dintr-una, fără milă. Deşi, dacă se gîndea bine, nu chiar. Cu ea făcuse o excepţie, începuse s-o ucidă de mică, încetul cu încetul, şi încă nu-i aplicase lovitura de graţie. Nunta lui Pedro cu Rosaura o lăsase ca pe prepeliţa asta, cu gîtul şi sufletul fracturate, aşa că înainte ca pasărea să simtă aceeaşi durere, într-un gest de milă, a ucis-o rapid. Cu următoarele a mers mai uşor. Nu trebuia decît să-şi imagineze că fiecare prepeliţă avea un ou moale în gît, iar ea le scăpa de martiriu sucindu-le repede gîtul. Pe cînd era mică, de multe ori îşi dorise să moară decît să mănîn-ce la micul dejun faimosul ou moale pe care maică-sa o obliga să-l înghită. Simţea atunci cum i se strînge esofagul şi nu era în stare să înghită nimic, şi-atunci mama îi dădea una peste ceafă, nodul din gît dispărea în mod miraculos şi oul aluneca fără probleme. Acum era mai liniştită şi etapele următoare le-a realizat cu multă îndemî-nare.
Parcă făcea totul cu mîinile Nachei: jumulitul păsărilor pe uscat, scosul maţelor, prăjirul prepeliţelor.

După ce-ai curăţat prepeliţele, le legi picioarele, ca să capete o formă graţioasă, le presari cu sare şi piper după gust şi le pui la rumenit în unt.
Trebuie jumulite pe uscat, căci dacă le pui în apă fiartă se modifică gustul cărnii. Acest secret, ca şi nenumărate altele, se învaţă doar prin practică, în mod logic, Rosaura, care refuzase să ia parte la treburile bucătăriei după ce se fripsese pe plită în copilărie, habar n-avea de acest lucru, nici de multe alte cunoştinţe gastronomice. Cu toate astea, cine ştie dacă vrînd să-şi impresioneze bărbatul sau să rivalizeze cu Tita pe terenul ei, într-o bună zi a încercat să gătească ea. Amabilă, Tita a vrut să-i dea nişte sfaturi, dar Rosaura s-a supărat foarte şi i-a cerut să o lase singură în bucătărie.
39
Fireşte, orezul a ieşit lipit, carnea prea sărată şi desertul s-a ars. La masă nimeni n-a îndrăznit să zică ceva după ce Mama Elena dăduse tonul:
— Este prima dată că Rosaura găteşte iar eu zic că nu i-a ieşit chiar rău. Ce crezi, Pedro?
Făcînd un efort uriaş, acesta a răspuns, neavînd inimă să-şi jignească soţia:
— Nu, pentru prima dată nu e rău. Evident, li s-a făcut tuturor rău de la stomac.
A fost o tragedie, dar nu atît de mare precum cea care s-a petrecut în ziua aceea: combinaţia între sîngele Ţiţei şi petalele trandafirilor dăruiţi de Pedro a fost de-a dreptul explozivă.
S-au aşezat la masă într-o atmosferă destul de tensionată, dar nu s-a întîmplat nimic pînă în momentul în care au fost aduse prepeliţele. De parcă n-ar fi fost de ajuns că o făcuse geloasă pe nevastă-sa, neputîndu-se abţine, după prima îmbucătură Pedro a exclamat, închizînd ochii cu o expresie de adevărat extaz:
— Este o plăcere a zeilor!
Mama Elena, recunoscînd că era vorba de o mîncare rafinată, deranjată de acest comentariu a spus:
— E prea sărată.
Rosaura, pretextînd ameţeli şi greţuri, n-a luat decît trei îmbucături, în schimb, cu Gertrudis s-a întîmplat ceva tare ciudat.
Părea că mîncarea pe care o înghiţea îi produce un efect afrodisiac, o căldură mare a început s-o cuprindă de la picioare în sus. Nu putea şedea corect pe scaun din cauza unei gîdilături în mijlocul corpului. A început să transpire imaginîndu-şi că era călare pe un cal, în braţele unui soldat de-ai lui Pancho Villa, unul din aceia pe care-i văzuse intrînd în sat săptămîna trecută, mirosind a sudoare, a pămînt, a dimineţi de nesiguranţă şi pericol, a viaţă şi a moarte. Ea se ducea la piaţă împreună cu servitoarea Chencha şi l-a văzut pe strada mare din Piedras Negras,
40
în fruntea tuturor, în mod evident conducîndu-i pe toţi cei din trupă. Privirile lor s-au întîlnit, iar ceea ce a văzut în ochii lui a făcut-o să tremure. A văzut multe nopţi petrecute în jurul focului şi dorind o femeie pe care s-o sărute, o femeie pe care s-o ia în braţe, o femeie... ca ea. A scos batista şi a încercat să şteargă, o dată cu sudoarea, şi aceste gînduri păcătoase.
Degeaba, se petrecea ceva ciudat cu ea. A încerca t să găsească ajutor la Tita, însă aceasta era departe, doar corpul îi era aşezat pe scaun, foarte corect, desigur, dar nu se vedea nici un semn de viaţă în ochii ei. Părea că prin-tr-un curios fenomen de alchimie făptura ei se dizolvase în sosul de trandafir, în carnea prepeliţelor, în vin, în aromele acestui fel de mîncare. La fel pătrundea şi în trupul lui Pedro, voluptuoasă, aromată, caldă, senzuală.
Părea că descoperiseră un nou cod de comunicare, în care Tita era emiţătorul, Pedro receptorul iar Gertrudis fericita în care se sintetiza această rară atracţie sexuală, prin intermediul mîncării.
Pedro n-a opus nici o rezistenţă, a lăsat fluidul să pătrundă pînă în ultimul colţişor al fiinţei sale, în timp ce nici unul nu-şi putea lua ochii de la celălalt. Apoi a spus:
— Niciodată n-am mîncat ceva atît de ales, multe mulţumiri.
Adevărul este că acest fel e delicios. Trandafirii îi conferă o savoare din cele mai rafinate.
După ce ai desfăcut petalele, le macini într-un mojar împreună cu anasonul. Separat, coci castanele pe plită, le cureţi şi le fierbi în apă, după care le faci piure. Toci mărunt usturoiul, îl rumeneşti în unt, adaugi piureul de castane, mierea, pithaya măcinată (e un fel de cactus), petalele de trandafir şi sare după gust. Dacă vrei să legi mai bine sosul, adaugi puţină feculă de porumb.

La urmă strecori totul şi pui două picături de esenţă de trandafiri, nu mai mult, ca să nu fie prea parfumat şi să nu-i treacă gustul.

Cînd e gata, iei de pe foc şi laşi prepeliţele în acest sos timp de zece minute, ca să se pătrundă. Aroma esenţei de trandafiri e atît de pătrunzătoare că mojarul rămîne impregnat cîteva zile. Sarcina de a-l spăla împreună cu celelalte vase de bucătărie îi revenea lui Gertrudis. Treaba aceasta o făcea după masă, în curte, pentru că astfel le dădea animalelor resturile rămase în oale. în plus, vasele fiind atît de mari, le spăla mai bine în cazanul mare din curte. Numai că în ziua cu prepeliţele nu a făcut-o, ragînd-o pe Tita să o înlocuiască. Gertrudis chiar că nu se simţea bine, transpira abundent din tot corpul. Picăturile care ţîşneau erau de culoare roz şi miroseau plăcut şi pătrunzător a trandafiri. A simţit nevoia imperioasă de a face o baie şi a fugit.
în partea din spate a curţii, aproape de coteţele păsărilor şi de hambare, Mama Elena instalase o baie rudimentară. Era o cămăruţă din scînduri, doar că între acestea ră-mînea un spaţiu destul de mare pentru a vedea fără efort cine făcea baie. Oricum, fusese prima baie din sat. O inventase un văr al Mamei Elena care locuia la Sân Antonio, Texas. Avea un rezervor cu o capacitate de 40 de litri, situat la vreo doi metri înălţime, care trebuia umplut dinainte cu apă pentru a funcţiona prin forţa gravitaţiei. Era greu să urci găleţile pline pe o scară de lemn, dar apoi era o plăcere să deschizi robinetul şi să simţi apa pe tot corpul, dintr-o dată, nu cu ţîrîita, cum se petrecea cînd te spălai cu cana. După cîţiva ani, americanii i-au plătit cîţiva firfirici vărului pentru invenţie şi au perfecţionat-o. Au produs mii de băi, fără a mai fi nevoie de rezervor, căci foloseau ţevi prin care venea apa.
Ei, dacă Gertrudis ar fi ştiut! Sărăcuţa a tot urcat şi a coborît de vreo zece ori cu găleţile, gata să leşine, pentru că efortul intensifica şi mai mult căldura mistuitoare care o cuprinsese.
Tot ce o mai ţinea pe picioare era speranţa băii care avea s-o răcorească, din păcate n-a apucat să se bucure de ea,

căci apa nici nu ajungea pe trupul ei, se evapora înainte. Căldura pe care o degaja era atît de mare, că scîndurile au început să troznească şi să ardă. Spaima că ar putea să moară arsă de vie a făcut-o să iasă din cămăruţa băii, aşa cum era, goală puşcă.
între timp, mirosul de trandafiri pe care-l răspîndea ajunsese departe, foarte departe. Pînă la marginea satului, unde revoluţionari şi federalist! purtau o bătălie cruntă. între ei se distingea prin vitejie şi omul lui Pancho Villa, cel care intrase cu o săptămînă în urmă în Piedras Negras şi se încrucişase cu ea în piaţă.
Un nor trandafiriu a ajuns pînă la el, l-a învăluit şi l-a făcut să pornească în galopul calului spre ferma Mamei Elena. Juan, căci astfel se numea omul, a părăsit cîmpul de bătălie fără să ştie de ce, lăsînd un urmă un duşman numai pe jumătate mort. Era mînat de o forţă superioară. Era împins de o nevoie imperioasă de a ajunge cît mai repede la întîlnirea cu ceva necunoscut într-un loc necunoscut. Nu i-a fost deloc greu; era purtat de mirosul corpului lui Gertrudis. A ajuns exact la timp ca s-o vadă alergînd în plin cîmp. A înţeles atunci de ce venise acolo. Femeia avea neapărat nevoie de un bărbat care să-i stingă focul mistuitor iscat din măruntaie.
Un bărbat la fel de doritor de dragoste ca ea, un bărbat ca el.
De cum l-a văzut venind spre ea, Gertrudis s-a oprit din alergat. Goală, cu părul despletit căzîndu-i pînă la brîu şi iradiind o energie luminoasă, reprezenta, cum s-ar spune, o sinteză între angelic şi infernal. Delicateţea chipului şi perfecţiunea trupului imaculat şi virginal contrastau cu patima şi desfrîul care-i ieşeau în valuri din ochi şi din toţi porii. Acestea, la care se adăuga dorinţa sexuală pe care Juan şi-o înfrînase de atîta timp de cînd lupta în munţi, au făcut ca întîlnirea lor să fie spectaculoasă.
Fără a se opri din galop pentru a nu pierde timp, el s-a aplecat, a apucat-o de talie, a aburcat-o pe cal, însă cu faţa

spre el, şi a posedat-o. La rîndul lui, calul, de parcă ar fi ascultat şi el de ordine superioare, a continuat să alerge de parc-ar fi ştiut perfect drumul, deşi Juan dăduse drumul frîielor pentru a o putea săruta şi îmbrăţişa pătimaş pe Gertrudis. Mişcarea calului se confunda cu cea a

trupurilor lor care copulau pentru prima dată, în galop şi cu un înalt grad de dificultate.
Totul s-a petrecut atît de repede, că escorta care-l urmase pe Juan încercînd să-l ajungă din urmă n-a reuşit nicicum. Dezamăgiţi, soldaţii au făcut cale întoarsă, anunţînd că acest căpitan al lor înnebunise brusc în timpul luptei, drept care dezertase din armată.
Cam aşa se şi scrie istoria, prin versiunile unor martori oculari care nu corespund întotdeauna cu realitatea. Pentru că opinia Ţiţei despre cele întîmplate era absolut diferită de cea a revoluţionarilor. Ea văzuse totul din curtea în care spăla vasele. Nu pierduse nici un amănunt, în ciuda norului de abur trandafiriu şi a flăcărilor din baie care se mai interpuneau privirilor. Alături de ea, Pedro avusese şi el norocul de a contempla spectacolul, căci ieşise în curte după bicicletă, ca să dea o tură.
Precum doi spectatori de cinema, muţi, Pedro şi Tita s-au emoţionat pînă la lacrimi văzîndu-şi eroii împlinin-du-se în dragostea care lor le era interzisă. A fost o clipă, una singură, cînd el ar fi putut schimba cursul istoriei. Luînd-o de mînă pe Tita, a apucat doar să-i pronunţe numele... N-a avut timp să mai spună ceva, căci trista realitate l-a împiedicat. S-a auzit strigătul Mamei Elena care întreba ce se petrece în curte. Dacă i-ar fi cerut atunci Ţiţei să fugă cu el, ea n-ar fi stat pe gînduri, dar n-a făcut-o, ci a încălecat iute pe bicicletă şi a început să pedaleze furios.
Nu-şi putea scoate din minte imaginea lui Gertrudis alergînd pe cîmp absolut goală. Sinii ei mari care se legănau dintr-o parte în alta îl hipnotizaseră. Nu văzuse niciodată o femeie goală, în intimitatea cu Rosaura nu dorise să-i vadă corpul şi nici să-l mîngîie. în aceste cazuri se folosea cearşaful nupţial, care lăsa la vedere doar părţile nobile ale soţiei. Actul o dată terminat, ieşea din cameră înainte ca ea să se descopere. Dar acum i se trezise curiozitatea de a o vedea pe Tita astfel, complet dezbrăcată, şi de a o contempla îndelung.
Să cerceteze, să adulmece, să descopere chiar şi ultimul centimetru de piele al corpului ei monumental şi atrăgător. Precis că semăna cu Gertrudis, nu degeaba erau ele surori.
Singura parte a corpului Ţiţei pe care o cunoştea, în afară de cap şi de mîini, era fragmentul rotund de pulpă pe care apucase să-l zărească o dată. O amintire care-i tortura nopţile. Ce poftă avea să atingă locul acela, apoi tot corpul, aşa cum îl văzuse făcînd pe bărbatul care o răpise pe Gertrudis, pătimaş, neînfrînat, desfrînat!
La rîndul ei, Tita a încercat să strige după Pedro să o aştepte, să o ducă departe, unde să se poată iubi, unde nu se inventaseră reguli de urmat şi de respectat, unde nu ar fi existat maică-sa, dar nici un sunet nu i-a ieşit din gît; cuvintele s-au înnodat şi s-au înăbuşit înainte de a se fi format.
Se simţea atît de singură şi de părăsită! Un ardei în sos de nuci uitat într-o cratiţă după un banchet nu s-ar fi simţit mai rău decît ea. De cîte ori, singură în bucătărie, nu trebuise să-l mănînce ea pe ultimul, numai să nu-l arunce. Faptul că nimeni nu mănîncă ultimul ardei de pe platou se explică de obicei prin aceea că oamenii nu vor să dea dovadă de lăcomie şi, deşi l-ar devora bucuroşi, nu îndrăznesc. Şi astfel rămîne cîte un ardei umplut care conţine toate savorile imaginabile, gustul dulceag al lămîii, picanteria ardeiului iute, subtilitatea sosului de nuci cu mirodenii, răcoreala rodiei, o minune! Felul cuprinde toate secretele dragostei, dar din decenţă nimeni nu le descoperă.
Blestemată decenţă! Blestemat manual al manierelor elegante! Din cauza lor trupul ei era sortit să se ofilească

încet-încet, nu avea scăpare. şi blestematul ăsta de Pedro, atît de corect, atît de decent, atît de viril, atît de... iubit...
Dacă lîta ar fi ştiut că nu aveau să treacă mulţi ani pînă ce trupul ei va cunoaşte dragostea, n-ar fi fost atît de disperată.
A scos-o din visare al doilea strigăt al Mamei Elena şi a făcut-o să caute rapid un răspuns. Nu ştia ce să-i spună mai întîi, că ardea partea din fund a curţii sau că Gertru-dis o ştersese pe calul unui soldat al lui Pancho Villa... şi goală pe deasupra.

A ales versiunea după care federaliştii, pe care Tita nu-i putea suferi, dăduseră buzna, incendiaseră baia şi o răpiseră pe Gertrudis. Mama a crezut povestea şi s-a îmbolnăvit de supărare, dar a crezut că moare cînd, după o săp-tămînă, a aflat din gura părintelui Ignacio, parohul satului — care cine ştie de unde o fi aflat — că Gertrudis lucra la un bordel de la graniţă. A interzis arunci ca numele fiică-sii să mai fie pomenit şi a poruncit să i se ardă fotografiile şi actul de naştere.
Dar nici focul, nici trecerea anilor n-au reuşit să şteargă mirosul pătrunzător de trandafiri pe care-l răspîndeşte locul în care pe vremuri a fost baia şi unde acum se află un bloc de locuinţe. Cum n-au putut şterge din memoria lui Pedro şi a Ţiţei imaginile pe care le văzuseră şi care i-au marcat pentru totdeauna. Din ziua aceea, prepeliţele în petale de trandafir au devenit amintirea mută a fascinantei experienţe.
Tita le pregătea în fiecare an, ca pe o ofrandă pentru libertatea pe care o dobîndise sora ei, şi se străduia să le prezinte cît mai frumos.
Pui prepeliţele pe un platou, torni deasupra sosul şi le ornezi cu un trandafir întreg în centru şi cu petale pe de lături, sau poţi să le serveşti de-a dreptul în farfurie. Tita prefera ultima variantă, astfel nu riscai să strici decorul. Chiar aşa se şi spune în cartea de bucate pe care a început să o scrie în noaptea cu pricina, după ce a mai

croşetat o bucată la pătură, aşa cum făcea în fiecare zi. în timp ce lucra, prin cap i se învîrteau imaginile cu Gertrudis fugind *pe* cîmp, împreună cu altele, adică ce-şi închipuia că se întîmplase mai tîrziu, după ce a pierdut-o din vedere pe soră-sa. Fireşte, aici imaginaţia ei era destul de limitată, din lipsă de experienţă.
Era curioasă să ştie dacă o fi pus ceva pe ea, sau continua să umble la fel de... descoperită. Se întreba dacă i-o fi frig, aşa cum îi era ei, şi a ajuns la concluzia că nu. Cei mai probabil e că stătea lîngă un foc, în braţele omului ei, iar asta precis că dă căldură.
Deodată, i-a venit o idee şi s-a ridicat să privească cerul înstelat. Ştia, căci simţise pe pielea ei, cît de puternic poate fi focul unei priviri.
Era în stare să aprindă chiar şi soarele. Aşa că, ce-ar fi dacă Gertrudis se uita chiar acum la o stea? în mod sigur, căldura corpului ei, înflăcărat de dragoste, ar călători o dată cu privirea prin spaţiul infinit fără a-şi pierde din energie, pînă ar ajunge pe luceafărul pe care îl alesese cu ochii. Aceşti mari aştri au supravieţuit milioane de ani pentru că au mare grijă să nu absoarbă razele arzătoare pe care îndrăgostiţii din toată lumea le emit noapte de noapte. De n-ar face-o, în interiorul lor s-ar produce atîta căldură încît ar exploda în mii de bucăţi. Drept care, în momentul în care primesc o privire, o resping imediat, re-fiectînd-o spre pămînt ca într-un joc de oglinzi. De aceea strălucesc în fiecare noapte. Şi de aceea i-a venit Ţiţei gîn-dul că dac-ar putea descoperi dintre toate stelele care era aceea pe care sora ei o vedea în clipa asta, ar primi prin reflexie un pic din căldura care-i prisosea.
Aşa se iluziona, numai că după ce a privit pe rînd toate stelele de pe cer n-a simţit nici un fel de căldură, mai curînd contrariul, înfiorată, s-a reîntors în patul ei, convinsă că Gertrudis dormea dusă şi de aceea n-a funcţionat experimentul. S-a învelit cu pătura, pe care deja ajunsese s-o împăturească în trei, a revăzut reţeta pe care o

scrisese ca nu cumva să fi uitat ceva, şi a adăugat: „Astăzi, cînd am mîncat felul acesta, Gertrudis a fugit de acasă..."
Va urma
Următoarea reţetă:
Mîncare de curcan cu migdale şi susan

IV
Aprilie
MÎNCARE DE CURCAN CU MIGDALE şi SUSAN

INGREDIENTE:
l /4 ardei iute
3 ardei capia
3 ardei graşi
o mînă de migdale
o mînă de susan
supă de curcan
o bucată de pîine pesmet
1/2 ceapă
vin
2 tablete de ciocolată
anason
untură
cuişoare
piper
scorţişoară
zahăr
seminţe de ardei
5 căţei de usturoi
Mod de preparare:
La două zile după ce ai tăiat curcanul, îl cureţi şi-l pui să fiarbă în apă cu sare. Carnea de curcan e savuroasă, ba chiar rafinată dacă a fost îngrăşat cum se cuvine. Asta se face ţinînd păsările în curţi curate şi avînd grijă să aibă grăunţe şi apă din plin.
Cu cincisprezece zile înainte de a-l tăia, începi să-i bagi şi nuci pe gît, în prima zi una, a doua zi două şi tot aşa, pînă în ajunul tăierii, basca porumbul pe care-l mănîncă de bună voie.
Tita a pus multă străduinţă în îndopatul curcanilor, voia ca totul să fie perfect pentru sărbătoarea atît de importantă care se pregătea: botezul nepoţelului ei, primul copil al lui Pedro şi al Rosaurei. Evenimentul merita o masă mare la care să se servească şi mîncarea asta. Pentru această ocazie se comandase o veselă dintr-o ceramică specială cu numele lui Roberto pe ea, căci aşa se chema norocosul bebeluş ce primea întruna tot felul de atenţii şi de cadouri de la rude şi prieteni, în special de la Tita care, împotriva a ceea ce credea lumea, simţea o mare dragoste pentru copilaş, uitînd cu desăvîrşire că era produsul căsătoriei soră-sii cu Pedro, amorul vieţii ei.
Cu real entuziasm s-a apucat să pregătească cu o zi înainte mîncarea de curcan pentru botez. Pedro o auzea din salon şi trăia o senzaţie absolut nouă. Zdrăngănitul

oalelor, mirosul migdalelor care se coceau pe plită, glasul melodios al Ţiţei care cînta în timp ce gătea îi treziseră instinctul sexual. Şi aşa cum îndrăgostiţii ştiu că se apropie momentele intime în prezenţa şi la mirosul persoanei iubite, sau cu mîngîierile jocului amoros, tot aşa zgomotele şi mirosurile acestea, în special al susanului rumenit, îi dădeau de ştire lui Pedro că se apropie un adevărat regal culinar.
Rumeneşti migdalele şi susanul pe plită. Coci ardeii graşi, curăţaţi de vene, avînd grijă să nu îi ţii prea mult, ca să nu se amărască — asta se face într-o tigaie cu puţină grăsime. Apoi îi macini într-un vas de piatră împreună cu migdalele şi susanul.
In genunchi, aplecată peste mojarul de piatră, Tita se mişca ritmic, măcinînd migdalele şi susanul. Sub bluză, sînii se legănau liber, căci nu purtase niciodată sutien. De pe gît i se prelingeau picături de sudoare care alunecau în jos, între sînii rotunzi şi tari.
Nemaiputînd rezista miresmelor care veneau din bucătărie, Pedro a venit şi a rămas stană de piatră în faţa poziţiei senzuale în care era Tita.
Ea a ridicat ochii neîncetînd să se mişte şi privirile li s-au întîlnit. Arzătoare, s-au contopit, astfel

că cineva din afară ar fi perceput o singură privire, o singură mişcare ritmică şi senzuală, o singură respiraţie agitată şi o singură dorinţă.
Au rămas într-un extaz amoros pînă cînd el şi-a cobo-rît privirile şi le-a aţintit pe sînii ei. Tita, plină de mîndrie, s-a oprit din măcinat şi s-a îndreptat, pentru ca el s-o poată admira în voie. Asta a schimbat definitiv relaţiile dintre ei; după privirea scrutătoare care pătrundea prin vestminte, totul avea să fie altfel. Tita ştia pe pielea ei că în contact cu focul elementele se modifică, că o bucată de cocă devine o *tortilla,* că un sîn care n-a trecut prin focul iubirii e un sîn inert, o bucată de cocă nefolositoare, în doar

cîteva clipe, Pedro transformase sînii Ţiţei din căşti în vo-luptuoşi, fără măcar să-i atingă.
Dacă n-ar fi venit Chencha de la piaţă cu ardeii cine ştie ce s-ar fi întîmplat cu cei doi; poate că Pedro ar fi sfîr-sit prin a frămînta neobosit sînii pe care i-i oferise Tita, dar n-a fost aşa, din păcate. Prefăcîndu-se că venise după un pahar de limonada cu salvie, Pedro a înhăţat paharul şi a părăsit bucătăria. Cu mîini tremurînde, Tita a continuat treaba de parcă nu s-ar fi întîmplat nimic.
După ce-ai măcinat bine migdalele şi susanul, adaugi zeama în care a fiert curcanul şi sărezi după gust. Pisezi cuişoarele, anasonul, piperul şi pesmetul, pe care în prealabil l-ai prăjit în unt împreună cu ceapa tocată şi usturoiul. După care amesteci totul cu vinul.
In timp ce macină mirodeniile, Chencha încerca în van să capteze interesul Ţiţei, oricît de mult ar fi exagerat în-tîmplările la care asistase în piaţă prezentînd cu lux de amănunte violenţa luptelor ce se purtau în sat.
Azi Ţiţei nu-i stătea capul decît la emoţia pe care tocmai o trăise. In plus, ştia foarte bine de ce-i spunea toate astea. Cum nu mai era copila care să se sperie la poveştile cu Baba Cloanţa care fura copii ca să-i mănînce, cu bau-bau şi alte chestii îngrozitoare, acum Chencha încerca s-o în-spăimînte cu istorii cu spînzuraţi, împuşcaţi, căsăpiţi, ba chiar cu oameni cărora li se scotea inima din piept chiar pe cîmpul de luptă! Altădată poate că ar fi picat cu dragă inimă în plasa narativă a femeii, sfîrşind prin a-i crede minciunile, inclusiv aceea după care lui Pancho Villa i se aduceau inimile sîngerînde ale duşmanilor ca să le mănînce, dar nu acum.
Privirea lui Pedro o făcuse să recapete încredere în dragostea pe care acesta i-o purta. Se amărîse luni în şir la gîn-dul că în ziua nunţii acesta o minţise declarîndu-i amor doar ca s-o facă să sufere, sau că se îndrăgostise cu adevărat de Rosaura cu trecerea timpului. Nesiguranţa aceasta apăruse atunci cînd, în mod inexplicabil, el încetase să-i

mai laude mîncarea. Iar Tita se străduia să gătească tot mai bine pe zi ce trece. Disperată, noaptea, după ce mai lucra o bucată din pătură, inventa o nouă reţetă, doar-doar va reînnoda legătura pe care o stabilise între ei prin intermediul mîncării. în perioada acestei suferinţe s-au născut reţetele ei cele mai bune.
Şi aşa cum poetul se joacă cu cuvintele, ea se juca în largul ei cu ingredientele şi cantităţile, obţinînd rezultate fenomenale, în zadar însă, toate eforturile erau degeaba, de pe buzele lui Pedro nu ieşea nici un cuvînt de laudă. Ceea ce nu ştia ea era că Mama Elena îi „ceruse" lui Pedro să se abţină de la orice elogiu, pentru că Rosaura suferea oricum de nesiguranţă, grasă şi diformă cum era din cauza sarcinii, pentru a mai avea de suportat în plus complimentele pe care el i le făcea Ţiţei pentru că gătea atît de delicios.
Cît de singură s-a simţit Ti ta în acea perioadă! Cît de dor îi era de Nacha! îi ura pe toţi, inclusiv pe Pedro. Era sigură că nu va mai iubi pe nimeni niciodată. Numai că toate astea s-au făcut praf în clipa în care a luat în braţe copilul Rosaurei.
Era o dimineaţă rece de martie, ea era în coteţul păsărilor adunînd ouăle pentru micul dejun. Unele mai erau calde, aşa că şi le-a băgat în sîn, pentru a mai scăpa de frigul cronic de care suferea şi care se intensificase în ultimul timp. Ca de obicei, se sculase prima.
Numai că acum se sculase cu o jumătate de oră mai devreme, pentru a pune într-o valiză lucrurile lui Ger-trudis. Voia să profite de faptul că Nicolăs pleca la drum să aducă nişte vite şi să-l roage să i-o ducă soră-sii. Fireşte, totul se făcea pe ascuns de mama ei. Motivul pentru care îi trimitea hainele era că Tita nu-şi putea scoate din cap gîndul că Gertrudis era şi acum dezbrăcată. Evident,

Tita refuza să ia în consideraţie ideea că aşa i-o cerea munca la bordelul de la graniţă, credea că motivul era că n-avea ce pune pe ea.

54

Aşa că i-a pasat rapid valiza cu haine şi un plic cu adresa locului în care avea s-o găsească probabil pe Gertrudis şi s-a întors la treburile ei.

Deodată, l-a auzit pe Pedro pregătind şareta. S-a mirat că o face atît de devreme, dar văzînd că se luminase de-a binelea şi-a dat seama că se făcuse tîrziu şi că împa-chetînd pentru Gertrudis, alături de haine, şi o parte din trecutul ei, timpul trecuse mult mai repede. Nu a fost greu să pună în valiză ziua în care cele trei surori au avut prima comuniune. Luminarea, cartea şi fotografia făcută în faţa bisericii au încăput cu uşurinţă, nu şi mireasma de *tanmles şi* de *atoles* pe care le gătise Nacha şi pe care le mîn-caseră apoi împreună cu familia şi prietenii. Au încăput uşor creioanele colorate, nu şi rîsetele lor cînd se jucau în curtea şcolii, nici învăţătoarea Jovita, nici leagănul, mirosul din camera ei şi cel al ciocolatei proaspăt făcute. Partea bună este că n-au încăput nici chelfănelile şi certurile Marnei Elena, căci Tita a închis valiza înainte ca acestea să se poată furişa înăuntru.

A ieşit în curte exact în momentul în care Pedro o striga disperat. Trebuia să meargă la Eagle Pass după doctorul Brown, medicul de familie. Pe Rosaura o apucaseră durerile facerii.

Şi a rugat-o să aibă grijă de ea pînă se întoarce.

Tita era singura în măsură s-o facă. Acasă nu rămăsese uecît ea: Mama Elena plecase cu Chencha la piaţă după provizii, naşterea era iminentă şi trebuia să aibă în casă de toate. N-o putuseră face înainte, pentru că sosirea fede-raliştilor şi periculoasa lor şedere în sat reprezentau un obstacol. Nu ştiau în momentul plecării că copilul avea să vină mai curînd decît se aşteptau; de cum au plecat, pe Rosaura au apucat-o durerile.

Aşa că Tita n-a avut încotro şi s-a dus să stea cu soră-sa, sperînd că nu va dura prea mult.

N-avea nici o curiozitate să vadă băieţelul sau fetiţa sau ce-o fi fost.

55

Dar nimeni nu s-a aşteptat ca Pedro să fie capturat de federalisti şi să nu poată ajunge astfel la doctor, iar Mama Elena şi Chencha să nu se poată întoarce acasă din cauza unui schimb de focuri care le-a silit să se refugieze la familia Lobo, drept care singura prezentă la naşterea nepotului să fie ea, chiar ea!

In orele petrecute alături de sora ei a învăţat mai mult decît în cei nouă ani de învăţătură la şcoala din sat. I-a detestat ca niciodată pe învăţători şi pe maică-sa pentru că nu-i spuseseră niciodată ce trebuie făcut la o naştere. La ce-i slujea acum să ştie pe de rost numele tuturor planetelor şi manualul de maniere elegante al lui Carreno dacă sora ei era gata să moară şi ea n-o putea ajuta. Ro-saura luase 30 de kilograme cu sarcina, ceea ce îngreuna şi mai mult prima naştere. Lăsînd la o parte greutatea excesivă, Tita a observat că trupul i se umflase într-un mod neobişnuit. Mai întîi au fost picioarele, apoi faţa şi mîinile. Tita îi ştergea sudoarea de pe frunte şi încerca s-o încurajeze, dar sora ei părea să nu audă nimic.

Tita mai văzuse cum se nasc animalele, dar era o experienţă care nu-i folosea defel în aceste clipe. Atunci fusese doar spectatoare. Animalele ştiu perfect ce au de făcut, ea n-avea habar. Avea pregătite cearşafuri, apă caldă şi o foarfecă sterilizată. Ştia că trebuie să taie cordonul ombilical, nu ştia însă cum, cînd şi la ce distanţă. Ştia că nou-născutul trebuia să primească nişte îngrijiri imediat ce vine pe lume, dar ce anume, nu ştia. Doar că mai întîi trebuia să se nască, şi nici gînd! Se tot uita între picioarele soră-sii, dar nimic. Doar un tunel întunecat, tăcut, adînc. îngenuncheată în faţa Rosaurei, Tita a rugat-o deznădăjduită pe Nacha s-o lumineze în aceste clipe..

Dacă putea să-i dicteze de dincolo reţete de bucătărie, poate că o putea ajuta şi în momentele acestea grele! Cineva trebuia să aibă grijă de Rosaura de dincolo, căci de aici nu era chip.

56

N-a ştiut cît timp s-a rugat în genunchi, dar cînd a redeschis ochii tunelul cel întunecat de dinainte s-a transformat într-un torent roşu, într-un vulcan impetuos, într-o sfîşiere ca de hîrtie. Carnea soră-sii se deschidea pentru a face drum vieţii. N-avea să uite niciodată acest

sunet, nici imaginea capului nepoţelului ieşind biruitor în lupta pentru viaţă. Nu era un cap frumos, mai curînd semăna cu o căpăţînă de zahăr, din cauza presiunii pe care o suportaseră oasele atîtea ceasuri. Dar Ţiţei i s-a părut capul cel mai frumos din lume.
Plînsul copilului a pătruns în toate cotloanele inimii ei. Atunci a ştiut că iubeşte din nou: viaţa, copilul ăsta, pe Pedro, chiar şi pe sora ei, pe care o urîse multă vreme. A luat pruncul în braţe, i l-a dat Rosaurei şi au plîns puţin împreună, îmbrăţişate. Apoi, urmînd instrucţiunile pe care Nacha i le dicta la ureche, a ştiut perfect tot ce trebuia făcut: să taie cordonul ombilical în locul şi la timpul potrivit, să cureţe trupul copilului cu ulei de migdale dulci, să-i lege buricul şi să-l înfăşeze. A ştiut apoi, fără nici o problemă, cum să-i pună întîi cămăşuţa, apoi legătura peste buric, apoi scutecul de culoarea cerului, apoi pe cel cu ochi de pasăre, apoi flanelul pentru picioare, apoi hălă-ţelul, apoi ciorăpeii şi botoşeii, în fine, cu o păturică i-a prins mîinile pe piept, ca să nu se zgîrie pe obraz. Seara, cînd au ajuns Mama Elena şi Chencha împreună cu familia Lobo, au admirat treaba profesionistă pe care o făcuse Tita. înfăşat ca un dop, plodul dormea liniştit.
Pedro s-a întors de-abia a doua zi, împreună cu doctorul Brown, după ce i-au dat drumul; întoarcerea lui i-a liniştit pe toţi, se temuseră pentru viaţa lui.
Acum erau neliniştiţi doar pentru Rosaura, care era în continuare slăbită şi prea umflată. Doctorul Brown a examinat-o amănunţit. Atunci au aflat cît de periculoasă fusese naşterea, doctorul spunînd că Rosaura suferise un atac de eclampsie care ar fi putut să-i fie fatal. S-a arătat foarte mirat de faptul că Tita o asistase cu atîta curaj şi

hotărâre în condiţii atît de puţin favorabile. Acum, cine ştie ce l-a impresionat mai mult: că Tita o asistase singură şi fără a avea nici un fel de experienţă, sau că descoperea din-tr-o dată că puştoaica dinţoasă de care-şi amintea se transformase într-o femeie atît de frumoasă fără ca el să-şi fi dat seama.
De la moartea soţiei, cu cinci ani în urmă, nu mai fusese atras de nici o femeie. Durerea de a-şi fi pierdut perechea atît de repede de la căsătorie îl făcuse insensibil pentru dragoste în toţi aceşti ani. Ce senzaţie ciudată îi producea contemplarea Ţiţei! O furnicătură îi străbătea tot corpul, deşteptînd şi activîndu-i simţurile adormite. Parcă acum o vedea pentru prima dată. Ce frumoşi i se păreau acum dinţii ei, îşi dobîndiseră proporţia adecvată în armonia perfectă a trăsăturilor fine şi delicate ale chipului.
Glasul Mamei Elena i-a întrerupt gîndurile.
— Doctore, nu te deranjează să vii de două ori pe zi, pînă ce fiică-mea va fi în afară de orice pericol?
— Dar deloc! în primul rînd este obligaţia mea, iar în al doilea rînd este o plăcere să vin în această casă atît de plăcută.
A fost de-a dreptul un noroc că Mama Elena era atît de îngrijorată de sănătatea Rosaurei şi n-a detectat admiraţia din privirea lui John în timp ce se uita la Ti ta, căci de-ar fi observat-o nu i-ar fi deschis atît de încrezătoare uşile casei. Deocamdată, doctorul nu reprezenta nici o problemă, tot ce o interesa era că Rosaura n-avea lapte.
Din fericire, au găsit în sat o doică să alăpteze copilul. Era o rudă a Nachei, tocmai născuse al optulea copil şi-a primit cu dragă inimă onoarea de a hrăni nepotul Mamei Elena. Timp de o lună a fă cu t-o de minune, pînă-ntr-o dimineaţă cînd, mergînd în sat să-şi vadă familia, a nime-rit-o un glonţ rătăcit dintr-o luptă între federalisti şi rebeli, rănind-o mortal. O rudă a venit să le dea vestea, exact în timp ce Tita şi Chencha amestecau într-o oală mare toate ingredientele mîncării de curcan.

Aceasta este ultima etapă şi se face după ce toate ingredientele au fost măcinate după cum s-a văzut. Amesteci într-o oală, adaugi bucăţile de curcan, tabletele de ciocolată şi zahăr după gust. Cînd sosul s-a legat, iei de pe foc.
Tita a terminat singură mîncarea, căci Chencha, auzind vestea, a plecat imediat în sat să caute altă doică. S-a întors seara tîrziu şi fără să fi găsit una. Bebeluşul urla exasperat. Au încercat să-i dea

lapte de vacă, n-a vrut; atunci Tita a încercat cu ceai, aşa cum procedase Nacha cu ea, tot n-a vrut. I-a venit ideea să-l învelească cu şalul pe care doica Lupita îl uitase, sperînd să se liniştească simţind mirosul familiar, dar copilul urla tot mai tare, căci mirosul îi spunea că trebuia să primească de mîncare şi nu pricepea de ce întîrzie. Căuta cu disperare lapte la pieptul Ţiţei. Dacă e ceva pe lumea asta la care Tita nu rezista, asta era o fiinţă înfometată care îi cere de mîncare şi ea nu o poate hrăni. O turba de-a dreptul. Nemaiputîndu-se stă-pîni, şi-a desfăcut bluza şi i-a oferit pruncului pieptul ei. Ştia că era absolut uscat, dar măcar i-ar fi slujit drept suzetă şi i-ar fi dat timp de gîndire ce să facă mai departe.
Copilul a apucat sfîrcul şi a supt, a tot supt cu atîta putere, pînă ce-a reuşit să dea de lapte. Văzînd că se linişteşte treptat şi auzindu-l înghiţind, Tita a bănuit că se petrecea ceva extraordinar. Era oare cu putinţă să alăpteze copilul? Ca să verifice, a îndepărtat băieţelul de la piept şi a văzut ţîşnind un firicel de lapte. Nu pricepea ce i se întîmplă. Nu era posibil ca o fată să aibă lapte, era un lucru supranatural şi de neexplicat în vremurile acelea. Luat de la sîn, copilul a reînceput să plîngă, aşa că l-a apropiat iarăşi de ea şi l-a lăsat să se sature pînă a adormit ca bi-necuvîntat. Era atît de absorbită în contemplarea lui, că nici n-a prins de veste că Pedro intrase în bucătărie, în clipele acelea Tita era Ceres personificată, zeiţa belşugului în carne şi oase.
Pedro nu s-a mirat deloc şi nici n-a avut nevoie de vreo explicaţie. Fascinat şi surîzător, s-a apropiat de ea, s-a

aplecat şi a sărutat-o pe frunte. Tita a luat copilul sătul de la sîn, iar atunci Pedro a văzut în realitate ceea ce văzuse pînă atunci doar prin rochii: sinii Ţiţei.
Ea a încercat să şi-i acopere cu bluza, el a ajutat-o tăcut, cu multă blîndeţe. Au fost cuprinşi de sentimente amestecate: dragoste, tandreţe, dorinţă, ruşine... teama de a fi surprinşi. Zgomotul paşilor Mamei Elena pe scîndurile duşumelei i-a avertizat de pericol. Ti ta şi-a aranjat bluza, Pedro s-a depărtat la timp, astfel că, intrînd, ea n-a avut de ce se lega. în cadrul normelor corectitudinii sociale, cei doi exprimau multă seriozitate.
Totuşi, a mirosit ea ceva care a făcut-o să-şi ascută simţurile încercînd să descopere motivul îngrijorării.
— Ce e cu copilul ăsta, Tita? L-ai făcut să mănînce?
— Da, mami, a băut ceai şi a adormit.
— Lăudat fie Domnul! Atunci, Pedro, ce aştepţi, du-l maică-sii. Copiii trebuie să stea cu mama lor.
A luat copilul în braţe şi a plecat. Mama Elena nu înceta s-o privească pe Tita, fata avea în priviri un licăr de tulburare care nu-i plăcea defel.
— E gata amestecul de băuturi pentru sora ta?
— Da, mami.
— Atunci dă-mi-l să i-l duc, trebuie să-l bea mereu, zi şi noapte, ca să-i vină laptele.
Dar oricît ar fi băut, laptele nu i-a venit niciodată, în schimb, din ziua aceea, Tita a avut lapte din belşug ca să-l hrănească pe Roberto, ba chiar şi încă doi sugari, dac-ar fi vrut. Şi cum Rosaura a continuat să nu se simtă bine în zilele următoare, nimeni nu s-a mirat că Tita îşi hrănea nepotul; ceea ce n-au descoperit niciodată a fost cum o făcea, pentru că, ajutată de Pedro, avea mare grijă să n-o vadă nimeni.
Astfel că, în loc să-i despartă, copilul i-a unit şi mai mult. Era ca şi cum Tita ar fi fost mama copilului, nu Rosaura. Iar ea aşa simţea şi aşa o dovedea, în ziua botezului, cu cîtă mîndrie îl purta în braţe şi-l arăta tuturor in-

vitaţilor! Rosaura n-a putut veni decît la biserică, pentru că se simţea rău. Atunci Tita i-a luat locul la masă.
Doctorul John Brown o privea fascinat, nu-şi putea lua ochii de la ea. Venise la botez doar la gîndul că ar fi putut vorbi între patru ochi. Deşi se vedeau zilnic în timpul vizitelor medicale pe care i le făcea Rosaurei, nu avuseseră prilejul să stea de vorbă deschis şi doar ei singuri.

Profi-tînd că trecea aproape de masa lui, s-a ridicat şi s-a dus la ea, sub pretextul că voia să vadă copilul.
— Ce bine arată copilul alături de o mătuşă atît de frumoasă!
— Mersi, doctore.
— Şi cînd mă gîndesc ce frumoasă vei fi ținînd în braţe propriul copil...
Un nor de tristeţe a trecut peste chipul ei. John şi-a dat seama şi a spus:
— lartă-mă, am spus ceva nepotrivit?
— Nu, nu de asta. Adevărul este că eu nu mă pot căsători şi nu pot avea copii pentru că trebuie să am grijă de mama pînă cînd moare.
— Cum asta? Dar e o tîmpenie!
— Asta-i situaţia. Şi-acum scuză-mă, trebuie să mă duc la musafiri.
Şi s-a depărtat repede, lăsîndu-l pe John absolut nedumerit. Era şi ea tulburată, dar şi-a revenit imediat sim-ţindu-l pe Roberto în braţele ei. Ce importanţă avea propriul ei destin atîta timp cît putea fi aproape de copilul ăsta, care era mai al ei decît nimeni. Ea era mama neoficială. Pedro şi Roberto erau ai ei şi nu-i mai trebuia nimic în viaţă.
Era atît de fericită încît nu şi-a dat seama că maică-sa, exact ca John, dar din alte motive, n-o scăpa din ochi nici p clipă. Era sigură că Tita şi Pedro puneau ceva la cale. încercînd să descopere ce anume, nici măcar n-a mîncat, era atît de concentrată să o supravegheze că i-a scăpat tot succesul petrecerii. Cu toţii au fost de acord că în mare
«i
parte acesta se datora Ţiţei, mîncarea de curcan pe care o făcuse era delicioasă! Nu înceta să primească felicitări pentru meritele ei ca bucătăreasă şi toţi voiau să-i cunoască secretul. Ce păcat că în clipa în care *ea* răspundea că secretul era că pregătise mîncarea cu multă dragoste, s-a întâmplat ca Pedro să se afle pe aproape şi cei doi să se privească o fracţiune de secundă cu complicitate, amintindu-şi de momentul în care ea macină în mojar, iar privirea vulturească a Mamei Elena, la 20 de metri distantă, să prindă din zbor sclipirea aceea şi să se supere foarte. Dintre toţi comesenii, ea era singura supărată, pentru că, lucru ciudat, după ce-au mîncat, pe toţi îi cuprinsese o stare euforică ce i-a făcut să aibă reacţii de veselie puţin obişnuite. Rîdeau şi trăncăneau ca niciodată şi avea să mai treacă mult timp pîna s-o facă din nou. Lupta revoluţionară aducea pretutindeni ameninţarea foamei şi a morţii. Dar acum părea că voiau să uite că în sat se trăgeau atîtea gloanţe.
Singura care nu şi-a pierdut cumpătul a fost Mama Elena, preocupată să găsească o soluţie la ce o ardea; profi-tînd de faptul că Tita se găsea destul de aproape ca să audă ce avea să spună, fără să piardă nici un cuvînt, s-a adresat părintelui Ignacio cu glas tare:
— După cum merg lucrurile, părinte, sînt îngrijorată la gîndul că fiică-mea Rosaura va avea nevoie de un medic şi nu-l vom putea găsi, ca atunci cînd a născut. Cred că cel mai bine ar fi să plece cu soţul şi copilul, imediat ce se mai înzdrăveneşte un pic, să locuiască la Sân Antonio, în Texas, la vărul meu. Acolo va putea avea o asistenţă medicală mai bună.
— Nu cred, dona Elena, aş^ cum se prezintă situaţia politică e bine să aveţi un bărbat în casă ca să vă apere.
— N-am avut niciodată nevoie de un bărbat, singură m-am descurcat cu ferma şi cu fetele. Bărbaţii nu sînt atît de importanţi în viaţă, părinte. Nici revoluţia nu e atît de

periculoasă precum se zice, mai rău e ardeiul iute cînd n-ai apă!
— Aici chiar că ai dreptate, a rîs el. Vai, dona Elena, că bine le zici. Dar, spune-mi, te-ai gîndit unde va lucra Pedro în oraş?
— Poate intra să lucreze contabil la compania lui vă-ru-meu, nu va fi nici o problemă, doar vorbeşte engleza la perfecţie.
Cuvintele ei au răsunat ca nişte lovituri de tun în urechile Ţiţei. Aşa ceva nu trebuia să se întîmple. Nu era posibil ca acum să-i ia copilul. Trebuia să împiedice asta prin orice mijloace. Deocamdată însă, Mama Elena îi stricase petrecerea. Prima petrecere de care se bucura în viaţa ei.
Va urma...

Următoarea reţeta: Cîrnaţi ca în nord

V

Mai CÎRNATI CA ÎN NORD

INGREDIENTE:
8 kg de carne de porc (spată)
2 kg de căzătură sau cap de spată
1 kg de ardei iuţi (uscaţi) 60 de grame de chimen 60 de grame de oregano 30 de grame de piper
6 grame de cttişoare
2 ceşti de usturoi
2 litri de oţet de mere 1/4 kg de sare
Mod de preparare:
Pui oţetul pe foc şi adaugi ardeii, cărora le-ai scos în prealabil seminţele. Cînd a dat în clocot, iei de pe foc şi acoperi oala, pentru ca ardeii să se moaie.
Chencha a pus capacul şi-a dat fuga în grădină să o ajute pe Tita să găsească rîme. Dintr-un moment în altul urma să apară în bucătărie Mama Elena să supervizeze pregătirea cîmaţilor şi să întrebe dacă e gata apa pentru baie, şi erau deja în întîrziere. Motivul era că de cînd Pe-dro, Rosaura şi copilul plecaseră să locuiască la Sân Antonio, Texas, Tita îşi pierduse orice interes pentru viaţă, cu excepţia unui mic şi neajutorat pui de porumbel pe care-l hrănea cu rîme. în rest, putea să cadă casa, n-o interesa.
Chencha nici nu îndrăznea să se gîndească ce s-ar fi întîmplat dacă Mama Elena ar fi aflat că Tita nici măcar n-avea de gînd să participe la făcutul cîrnaţilor.
Se hotărîseră să-i facă pentru că erau o modalitate perfectă de a folosi carnea de porc într-un mod economicos şi pentru că era un aliment care ţinea mult timp fără să se strice. Mai puseseră deoparte şi o mare cantitate de pastrama, jambon, slănină şi untură. Porcul ăsta trebuia să ţină cît mai mult, era unul dintre puţinele animale care supravieţuiseră vizitei pe care o făcuseră cu cîteva zile în urmă cîţiva membri ai armatei revoluţionare.
în ziua cînd au ajuns rebelii, acasă erau doar Mama Elena, Tita, Chencha şi doi peoni, Rosalfo şi Guadalupe. Vătaful Nicolâs încă nu venise cu vitele pe care se dusese să le cumpere; penuria de alimente îi obligase să sacrifice toate animalele, aşa că era nevoie să fie înlocuite. Plecase cu doi argaţi de încredere, ca să-l ajute. Lăsase ferma în grija fiului său Felipe, dar Mama Elena a zis că se ocupă ea şi l-a trimis la Sân Antonio, Texas, după vesti despre Pedro **şi** familia lui. Se temea să nu li se fi întîmplat ceva, de cînd plecaseră nu mai ştiau nimic.
Rosalfo a venit în galop să le spună că soldaţii se apropiau de ferma lor. Mama Elena a înhăţat puşca şi, în timp ce-o curăţa, i-a venit ideea să ascundă ce aveau mai de preţ de lăcomia şi pofta soldaţilor. Referinţele pe care le avea despre revoluţionari nu erau deloc strălucite, oricum nici nu erau de încredere, sursele fiind părintele Ignacio şi preşedintele Consiliului Municipal din Piedras Negras. De la ei aflase cum intrau prin case, jefuiau după placul inimii şi violau fetele aflate în drumul lor. Drept care a ordonat ca Tita, Chencha şi porcul să rămînă ascunşi în beci. Cînd au ajuns, revoluţionarii au dat de Mama Elena în poarta casei, îşi ascunsese puşca sub fuste şi lîngă ea se aflau Rosalio şi Guadalupe. Privirile i s-au încrucişat cu ale căpitanului care conducea trupa şi care a priceput imediat că avea de a face cu o femeie puternică.
— Bună seara, doamnă, dumneata eşti stăpînă aici?
— Eu. Ce doriţi?
— Păi, am venit să vă rugăm să colaboraţi de bună voie la *cauza* noastră.
— Iar eu, tot de bună voie, vă spun că puteţi lua proviziile pe care le găsiţi în hambar şi în cotețe. Dar să nu vă atingeţi de ce am în casă, astea sînt pentru cauza mea particulară.
Căpitanul a salutat în glumă şi a răspuns:
— Am înţeles, să trăiţi, generale.

Soldaţilor le-a plăcut gluma şi l-au aclamat, dar căpitanul a înţeles că nu era de glumit cu Mama

Elena, că femeia vorbea cît se poate de serios, încercînd să nu se lase intimidat de privirile ei severe şi dominatoare, a ordonat oamenilor să caute prin gospodărie. N-au găsit mare lucru, ceva ştiuleţi de porumb şi opt găini. Foarte supărat, unul din sergenţi a venit la el şi i-a spus:
— Lăsaţi-mă să caut prin casă, precis că baba a mai ascuns ceva acolo.
Mama Elena a pus degetul pe trăgaci:
— Eu nu glumesc, am zis că în casă nu intră nimeni!
Rîzînd şi legănînd găinile pe care Ie ţinea în mînă, sergentul a mers spre uşă. Mama Elena a ridicat puşca, s-a sprijinit de zid ca să n-o trîntească la pămînt reculul armei şj-a tras în găini. Au zburat bucăţi de carne în toate părţile şi s-a răspîndit mirosul de pene arse. Rosalîo şi Guada-iupe şi-au scos la rîndul lor pistoalele, convinşi că aici aveau să moară. Soldatul care se găsea alături de căpitan n vrut să tragă în Mama Elena, dar căpitanul l-a oprit cu un gest. Cu toţii aşteptau ordinele lui.
— Am ţintă bună şi caracter rău, căpitane. Următorul glonţ e pentru dumneata şi te asigur că-l trag înainte să mă omorîţi voi, aşa că cel mai bine este să ne respectăm, că dacă murim, cu mine nu se pierde mare lucru, dar sînt M gură că naţiunea ar suferi dacă te-ar pierde, asa-i?
într-adevăr, privirea ei era greu de suportat, chiar şi pentru un căpitan. Avea ceva ce te băga în sperieţi, cei care-o suportau simţeau o teamă greu de descris: se simţeau judecaţi şi condamnaţi pentru greşelile comise, cădeau pradă unei frici copilăreşti în faţa autorităţii materne.
— Aşa e, ai dreptate. Nu e cazul să-ţi faci griji, nimeni n-o să te omoare nici n-o să se poarte nerespectuos, asta ar mai lipsi! O femeie atît de vitează merită toată stima.
Apoi către soldaţi:

— Nu intră nimeni în casă, vedeţi ce mai găsiţi şi să plecăm.
Au mai găsit porumbarul care ocupa întreg acoperişul în două trepte al casei enorme. Ca să ajungi la el, trebuia să te caţeri pe o scară de şapte metri. S-au urcat trei rebeli şi-au rămas năuciţi o vreme înainte de a putea face ceva; erau impresionaţi de vastitatea podului, de întuneric şi de uguitul porumbeilor care intrau şi ieşeau pe ferestruicile laterale. Au închis uşa şi ferestrele ca să nu mai iasă nici unul şi s-au apucat să adune porumbei.
Au strîns atîţia cît să hrănească întreg batalionul timp de o săptămînă. înainte de plecare, căpitanul a străbătut călare curtea din spate, a respirat adînc parfumul de trandafiri care impregna locul, închizînd ochii. Cînd s-a întors, a întrebat-o pe Mama Elena:
— Parcă aveai trei fete, unde sînt?
— Cea mare şi cea mică trăiesc în Statele Unite, cealaltă a murit.
Ştirea a părut să-l tulbure pe căpitan, căci a răspuns cu glas scăzut:
— Păcat, mare păcat.
Şi-a luat rămas-bun cu o reverenţă. Au plecat liniştiţi, aşa cum veniseră, lăsînd-o pe Mama Elena tare nedumerită; atitudinea lor nu corespundea cu imaginea de ucigaşi nesăbuiţi la care se aşteptase. Din ziua aceea, a preferat să nu se pronunţe asupra revoluţionarilor. Ceea ce n-a aflat niciodată, este că acel căpitan era chiar Juan Alejandrez care, cu nişte luni în urmă, o luase cu el pe fiica *ei* Ger-trudis.
Stăteau bine, căci ce nu ştiuse căpitanul era că în partea din spate a casei Mama Elena avea, îngropate în cenuşă, multe găini. Apucaseră să taie douăzeci pînă să vină soldaţii. Găinile se umplu cu boabe de grîu sau de ovăz şi aşa, cu penele pe ele, se pun într-o oală de lut smălţuită. Se acoperă oala bine cu o pînză şi astfel carnea rezistă în stare bună mai bine de o săptămînă.

Era o veche practică, datînd din vremuri imemoriale, de cînd se conservau astfel animalele după o vînătoare.
Cînd a ieşit din ascunzătoare, primul lucru care a fra-pat-o pe Tita a fost că nu mai auzea uguitul permanent al porumbeilor, element care făcea parte, încă de cînd se născuse, din ambianţa cotidiană. Liniştea a făcut-o să se simtă foarte singură. I-a fost şi mai dor de Pedro, de Ro-saura şi de Roberto. A urcat repede scara ce ducea în pod şi n-a găsit decît un covor de pene şi murdăria caracteristică a locului.
Vîntul se strecura prin uşa deschisă şi ridica vremelnic penele care recădeau pe un covor de tăcere.

Deodată a auzit un piuit; scăpase din masacru doar un pui abia ieşit din ou. Tita l-a ridicat şi s-a pregătit să coboare, dar înainte s-a oprit o clipă să privească norul de praf pe care-l ridicaseră soldaţii plecînd. Se întreba mirată de ce nu-i făcuseră nici un rău maică-sii. în timp ce stătuse ascunsă se rugase să nu i se întîmple nimic rău, însă inconştient spera s-o găsească moartă. Ruşinată de gîndurile ei, a băgat porumbelul în sîn, pentru a avea mînile libere cînd coboară scara cea periculoasă. De atunci, singura ei grijă era să hrănească puiul cel plăpînd. Numai aşa viaţa ei avea vin rost. Sigur, nu se compara cu alăptatul unui copil, dar semăna, cumva.
Laptele-i secase de pe o zi pe alta, de supărare că plecase nepoţelul, în timp ce căuta rime, se tot gîndea cine şi cum l-o hrăni acum pe Roberto. Era un gînd care-o chinuia zi şi noapte; de o lună întreagă nu reuşea să doarmă. Singura realizare era că în perioada aceasta reuşise să în-cincească dimensiunea enormei sale păturі. Chencha a scos-o din aceste gînduri negre şi a dus-o aproape pe sus în bucătărie; a asezat-o în faţa rîşniţei şi a pus-o să macine mirodeniile ca să fie amestecate cu ardeii. Pentru ca operaţiunea să se desfăşoare mai uşor e indicat să adaugi din cînd în cînd un pic de oţet, apoi amesteci carnea tocată

cu ardeii şi mirodeniile şi laşi să se odihnească o vreme, de preferinţă peste noapte.
Nici nu apucaseră bine să înceapă măcinatul că a intrat Mama Elena întrebînd de ce nu era gata baia. Prefera să facă baie mai devreme, ca să apuce să i se usuce părul.
Să-i pregăteşti baia era o întreagă ceremonie. Apa trebuia să fiarbă cu flori de levănţică, aroma preferată a mamei. Apoi strecurai „decoctul" şi adăugai cîteva picături de rachiu. In cele din urmă, se aduceau găleţile cu apă caldă în cămăruţa cea întunecoasă de lîngă bucătărie, încăperea nu primea nici un fel de lumină, căci n-avea ferestre, doar o uşă îngustă, înăuntru, în mijloc era cada în care se turna apa, alături, vasul de cositor cu amestecul pentru spălat părul Mamei Elena. Numai Tita, care avea misiunea de a o îngriji pînă la moarte, putea asista Ia ritual şi o putea vedea pe maică-sa goală, nimeni altcineva. De aceea cămăruţa fusese construită în aşa fel încît nimeni să nu poată trage cu ochiul. Mai întîi trebuia să-i spele corpul, apoi părul, la urmă o lăsa să se odihnească bucurîndu-se de apă în timp ce ea călca hainele pe care avea să şi le pună marna cînd ieşea din cadă.
La ordinul ei, Tita o ajuta să se şteargă şi să-şi pună cît mai repede pe ea hainele calde, ca să nu răcească. Apoi deschidea uşa nu mai mult de un milimetru, pentru ca încăperea să se răcească treptat şi nu cumva mama să sufere din cauza schimbării bruşte de temperatură. Intre timp îi peria părul, la lumina razei ce se strecura prin uşa crăpată şi care crea o ambianţă vrăjitorească prin vălătucii de abur. Cînd părul era complet uscat, i-l împletea în-tr-o coadă şi ritualul era gata. Tita îi mulţumea lui Dumnezeu că maică-sa făcea baie doar o dată pe săptămînă, altfel viaţa ei ar fi fost un adevărat calvar.
în opinia mamei, cu baia se întîmpla exact cum se în-tîmpla cu mîncarea: oricît s-ar fi străduit, Tita făcea o grămadă de greşeli. Sau cămaşa avea o cută în plus, sau nu
era destul de caldă apa, sau cărarea nu era destul de dreaptă; părea că singura virtute a Mamei Elena era să găsească defecte, însă niciodată n-a găsit atîtea ca în ziua aceea. Adevărul este că Tita chiar scăpase din vedere toate amănuntele ceremonialului. Apa era atît de fierbinte, că mama şi-a fript tălpile înainte de a intra în baie, uitase de mixtura pentru spălat pe cap, pîrlise zdravăn cămaşa, deschisese uşa prea mult, în fine, făcuse totul pentru ca maică-sa să o certe şi s-o dea afară din baie.
Acum se grăbea spre bucătărie, ducînd sub braţ hainele murdare, părîndu-i rău că fusese certată şi că greşise atîta. Cel mai mult o durea că trebuia să muncească în plus pentru a încerca să repare cămaşa pîrlită. Era pentru n doua oară în viaţă că i se întîmpla nenorocirea asta. Acum trebuia să umezească petele roşiatice cu o soluţie de clo-rat de potasiu cu apă pură şi leşie alcalină uşoară, şi să frece îndelung pînă ce petele dispăreau, treabă obositoare la care se adăuga acum şi spălatul hainelor negre pe care le purta maică-sa. Pentru asta, trebuia să dizolve fiere de vacă în puţină apă clocotită, să moaie un burete moale în vas şi să ude hainele, apoi să clătească cu apă curată şi să le scoată afară la aer.
Tita freca de zor, aşa cum făcuse de atîtea ori cu scutecele lui Roberto pentru a le scoate petele. Atunci o făcea punînd să fiarbă o cantitate de urină, scufunda pata şi-a-poi spăla cu apă. Cît ai zice

peşte, petele dispăreau. Numai că acum, oricît ar fi băgat scutecele în urină, nu reuşea să le scoată înspăimîntătoarea culoare neagră. De-abia acum şi-a dat seama că nu era vorba de scutecele lui Roberto, ci de hainele mamei, pe care le lăsase încă de dimineaţă lîngă albie. Mîhnită, s-a apucat să-şi repare greşeala.
Acum, în bucătărie, şi-a propus să fie mai atentă la ce făcea. Trebuia să pună capăt amintirilor care o chinuiau şi să nu se gîndească la furia Mamei Elena care putea izbucni dintr-un moment în altul.
73
De cînd începuse să-i pregătească baia maică-sii lăsase cîrnaţii la odihnit; trecuse destul timp pentru a începe acum să umple intestinele.
Iei intestine de vită, spălate şi curăţate. Ca să le umpli foloseşti o pîlnie. Le legi bine la distanţa de patru degete şi le înţepi cu un ac să iasă aerul, aerul strică cîrnaţii. îndesi bine compoziţia în timp ce umpli, să nu rămînă nici un spaţiu gol.
Oricît s-a străduit să evite ca amintirile s-o potopească şi s-o facă să comită alte greşeli, tot n-a reuşit; ţinea în mînă o bucată de cîrnat şi-şi aducea aminte de noaptea aceea de vară cînd au ieşit cu toţii să doarmă afară. Pe timp de caniculă, se atîrnau în curte hamace mari, înăuntru era imposibil să dormi. Pe o masă se aşeza un castron cu bucăţi de gheaţă, în care se punea un pepene verde tăiat, dacă cineva se trezea peste noapte şi-avea chef să se răcorească mîncînd o felie. Mama Elena era specialistă în tăiatul pepenilor: lua un cuţit ascuţit, băga vîrful în aşa fel, încît lăsa de o parte partea crudă şi inima roşie rămînea neatinsă. Făcea tăieturile cu o precizie matematică, la sfîrşit lovea pepenele de o piatră si, ca prin minune, coaja verde se desfăcea precum petalele unei flori, lăsînd inima intactă. Fără doar şi poate, cînd era vorba de tăiat, de descompus, de dezmembrat, de distrus sau de terminat ceva, mama era o maestră. După ce a murit Mama Elena, nimeni n-a mai fost în stare să repete isprava (e vorba de pepene).
Din hamacul ei Tita a auzit că cineva se sculase să mă-nînce o bucată de pepene. Ea se trezise pentru că avea nevoie să meargă la baie; băuse toată ziua bere, nu ca să se răcorească, ci pentru a avea mai mult lapte pentru nepoţel.
Acesta dormea cuminte alături de sora ei. S-a ridicat pe pipăite, nu se vedea nimic, noaptea era extrem de întunecoasă. A pornit spre baie, încercînd să-şi amintească amplasamentul hamacelor, ca să nu se împiedice de careva.
I 74
Aşezat pe hamacul lui, Pedro mînca pepene şi se gîn-dea la Tita. Apropierea de ea îl făcea să fie foarte agitat. Nu putea dormi imaginîndu-şi-o la cîţiva paşi de el... şi de Mama Elena, desigur. Şi-a oprit respiraţia auzind nişte paşi în întuneric. Trebuia să fie ea, parfumul care l-a ajuns, ceva între iasomie şi mirosuri de bucătărie, nu putea fi decît al ei. O clipă a crezut că se sculase ca să vină la el. Zgomotul paşilor se confunda cu bătăile puternice ale inimii lui. Dar nu, paşii se depărtau înspre baie. S-a ridicat şi el, tăcut ca o felină, şi a ajuns-o din urmă.
Tita s-a speriat simţind că cineva o apucă şi-i astupă gura, dar şi-a dat imediat seama a cui era mîna şi-a lăsat-o să i se strecoare mai întîi printre sîni, apoi să-i exploreze tot corpul.
In timp ce primea un sărut pe gură, mîna lui Pedro i-a apucat mîna, invitînd-o să-l descopere. Cu timiditate, Tita a palpat muşchii tari ai braţelor şi pieptului; mai jos, a dat peste un tăciune aprins, care palpita sub haine. Speriată, şi-a retras mîna, nu din cauza descoperirii, ci pentru că Mama Elena tocmai striga:
— Tita, unde eşti?
— Aici, mami, am fost la baie.
Şi, temîndu-se ca mama să nu bănuiască ceva, s-a întors repede în hamac, petrecînd restul nopţii chinuită de nevoia de a face pipi şi de altă senzaţie. Sacrificiul ei n-a folosit la mare lucru, căci a doua zi Mama Elena, care părea mai nou să fi renunţat la ideea ca Pedro şi Rosaura să plece la Sân Antonio, Texas, a grăbit plecarea, care s-a şi produs după trei zile.
Intrarea Mamei Elena în bucătărie i-a curmat amintirile. Tita a lăsat să-i cadă cîrnarul din

mînă, credea că maică-sa îi putea ghici gîndurile. în spatele mamei a intrat Chencha, plîngînd amarnic.
— De ce plîngi, fato, ce s-a întîmplat?
— Păi, uite c-a venit Felipe şi zice că s-a prăpădit!
— Ce spui? Cine s-a prăpădit?
— Păi, copilul!

— Care copil?
— Păi, cum, care? Păi nepotul, că tot ce mînca îi cădea greu, şi s-a prăpădit!
Tita a avut impresia că i se sparge ceva în cap, apoi a auzit cum acel ceva se face ţăndări. Ca împinsă de un arc, s-a ridicat în picioare.
— Stai jos şi munceşte. Nu vreau lacrimi. Bietul copilaş, Dumnezeu să-l aibă în paza Sa, dar nu ne putem lăsa pradă tristeţii, sînt multe de făcut. Mai întîi termini aici, pe urmă faci ce vrei, dar mie să nu-mi plîngi, ai priceput?
O agitaţie violentă a pus stăpînire pe Tita; a înfruntat cu tărie privirea maică-sii mîngîind bucata de cîrnat pe care-o ţinea în mînă, apoi, în loc să o asculte, a apucat toţi cîrnaţii şi s-a apucat să-i sfîşie, ţipînd înnebunită.
— Uite ce fac cu poruncile dumitale! M-am săturat, m-am săturat să te ascult!
Mama Elena s-a apropiat, a pus mîna pe o lingură de lemn şi a lovit-o peste faţă.
— Numai dumneata eşti de vină că a murit Roberto, i-a strigat Tita ieşită din minţi şi a fugit afară, stergîndu-şi sîngele care-i curgea din nas; a înhăţat porumbelul, găleata cu rîme şi s-a urcat în pod.
Mama Elena a poruncit să i se ia scara şi să fie lăsată acolo peste noapte, împreună cu Chencha, a terminat în tăcere prepararea cîrnaţilor. Dacă ne gîndim cît de perfec-ţionistă era Mama Elena şi cîtă grijă avea de fiecare dată ca să nu rămînă nici un strop de aer, este absolut inexplicabil de ce după o săptămînă cîrnaţii au făcut viermi.
In dimineaţa următoare a trimis-o pe Chencha s-o coboare pe Tita din pod. Ea nu putea face asta, căci dacă se temea de ceva în viaţă, asta era înălţimea. Nu suporta ideea să se caţere pe o scară de şapte metri şi să deschidă pe din afară usiţa ca să intre, drept care a preferat să se dea mai orgolioasă decît era în realitate şi s-o trimită pe Chencha, deşi ar fi avut chef să urce chiar ea după fată şi s-o dea jos tîrînd-o de plete.

Chencha a găsit-o cu porumbelul în mîini. Nici nu părea să-şi dea seama că murise, încerca să-l îndoape mai departe cu rîme. Probabil că puiul murise de indigestie. Tita avea privirile pierdute şi se uita la Chencha de parcă o vedea pentru prima oară. Aceasta a coborît spunînd că Tita parcă era nebună şi nu voia să se dea jos din pod.
— Foarte bine, dacă e nebună să se ducă la balamuc, în casa asta nu e loc pentru demenţi!
Şi l-a trimis imediat pe Felipe după doctorul Brown ca s-o interneze la nebuni. Doctorul a venit, a ascultat versiunea Mamei Elena, apoi s-a urcat în pod.
A găsit-o pe Tita în pielea goală, cu nasul spart şi plină de găinaţ de porumbei. Cîteva pene i se lipiseră de piele şi de păr. De cum l-a văzut pe doctor, a fugit într-un colţ şi s-a ghemuit în poziţie de foetus.
N-a aflat nimeni ce i-a spus doctorul Brown în ceasurile petrecute cu ea, cert e că, pe seară, a coborît împreună cu Tita îmbrăcată şi au plecat cu trăsura lui.
Plîngînd de mama focului şi alergînd după ea, Chencha abia a apucat să-i pună Ţiţei pe umeri pătura enormă pe care o tricotase în interminabilele ore de insomnie. Era atît de mare şi de grea, că nici n-a încăput în trăsură. Tita a apucat-o însă cu atîta forţă, că singura soluţie a fost să i > ducă tîrîş în urma echipajului, ca pe o uriaşă şi caleidos-copică trenă de mireasă care se întindea pe un kilometru întreg. Tita folosise lîna care-i cădea în mînă, neluînd în seamă culoarea, astfel că enorma pătură era un amalgam de culori, texturi şi forme care apăreau şi dispăreau prin norul de praf pe care-l ridica pe drum.
Va urma...
Reţeta următoare: Compoziţie pentru chibrituri

VI Iunie
COMPOZIŢIE PENTRU CHIBRITURI
INGREDIENTE:
l uncie de praf de salpetru
1/2 uncie de miniu
1/2 uncie de praf de gumă arabică
l drahmă de fosfor
şofran
carton
Mod de preparare:
Dizolvi în apă caldă guma arabică pînă se transformă într-o pastă nu foarte groasă, adaugi fosforul şi salpetrul. Pui miniu suficient ca să-i dea culoare.
Ti ta îl privea în tăcere pe doctorul Brown care făcea operaţiunea aceasta.
Stătea lîngă fereastra micului laborator pe care doctorul îl avea în partea din spate a curţii. Lumina filtrată prin geam o bătea în spate, dîndu-i o uşoară senzaţie de căldură, atît de slabă, aproape imperceptibilă. Frigul cronic care o cuprinsese nu-i dădea voie să se încălzească, deşi era acoperită de pătura cea groasă, la care continua să lucreze noaptea, cu firele pe care i le cumpărase John.
Era locul din casă pe care-l preferau amîndoi. Tita îl descoperise cam la o săptămînă după ce ajunsese acasă la doctorul John Brown. Căci acesta, nesocotind cererea Mamei Elena, în loc s-o ducă la balamuc, o adusese acasă la el, lucru pentru care ea avea să-i fie în veci recunoscătoare. Poate că la casa de nebuni ar fi sfîrşit prin a înnebuni de-a binelea. In schimb aici, graţie atitudinii şi cuvintelor calde ale lui John, se simţea pe zi ce trece tot mai bine. îşi amintea ca prin vis cum ajunsese aici. Printre imaginile ceţoase, una clară: durerea intensă simţită cînd doctorul i-a pus nasul la loc.

Apoi mîinile lui John, drăgăstoase şi atît de grave, sco-tîndu-i hainele şi făcîndu-i baie, desprinzînd cu grijă de pe tot corpul murdăria porumbeilor şi lăsînd-o curată şi parfumată, în fine, periindu-i pletele şi culcînd-o într-un pat cu cearşafuri scrobite.
Mîinile astea o salvaseră din oroare, n-avea să uite asta niciodată.
într-o bună zi, cînd va avea chef să vorbească, i-ar plăcea să i-o spună; deocamdată prefera tăcerea. Trebuia să pună în ordine multe lucruri în minte şi nu găsea cuvinte pentru a exprima ce fierbea în ea de cînd plecase de la fermă. Era buimacă, în primele zile nici măcar nu voia sa iasă din camera ei, aici îi aducea de mîncare Caty, o doamnă americană de 70 de ani, care avea grijă de casă şi de Alex, băieţelul doctorului. Maică-sa murise la naştere. Tita auzea copilul rîzînd şi alergînd prin curte, dar n-avea imboldul de a-l cunoaşte.
Uneori nici măcar nu gusta din mîncare, i se părea insipidă, în loc să mănînce, îşi privea ore în şir mîinile. şi le analiza ca un bebeluş, recunoscîndu-le ca pe ale ei. Le putea mişca în voie, însă nu ştia ce poate face cu ele, în afară de a tricota. Nu reflectase niciodată la treaba asta. Cînd era la maică-sa, ceea ce trebuiau să facă aceste mîini era hotărît sec şi rece, fără umbră de îndoială. Trebuia să se scoale, să se îmbrace, să aprindă focul în sobă, să pregătească micul dejun, să hrănească animalele, să spele vasele, să facă paturile, să gătească, să spele vasele, să calce, să pregătească cina, să spele vasele, zi după zi, an după an. Fără să se oprească o clipă, fără să se gîndească dacă asta îi era menirea. Acum, văzîndu-le libere de poruncile mamei, nu ştia ce să le ceară să facă, niciodată nu hotărîse ea acest lucru. Puteau face orice, se puteau transforma în orice. Ce-ar fi să se transforme în păsări şi să se ridice în zbor! S-o ducă departe, cît mai departe! S-a apropiat de fereastra care dădea spre curte, şi-a ridicat mîinile spre cer, voia să fugă de ea însăşi, nu voia să ia nici o hotărîre,
l sa
nu voia să mai vorbească. Nu voia ca vorbele ei să ţipe de durere.
Şi-a dorit din tot sufletul ca mîinile să înceapă să zboare. A rămas un timp aşa, privind cerul

albastru printre mîinile ei nemişcate. A crezut că minunea se întîmplă, observând un fum subţirel printre degete. Era gata să se înalţe, atrasă de o forţă superioară, cînd a băgat de seamă că fumul nu venea de la ea.
Venea de la o cămăruţă din fundul curţii. Fuiorul de fum împrăştia un miros atît de plăcut, şi în acelaşi timp atît de familiar, că a deschis fereastra pentru a-l inhala mai bine. A închis ochii şi s-a revăzut în bucătărie alături de Nacha, făcînd turte de mălai, a văzut oala în care fierbea o tocană plină de miresme, alături fasolea începea să clocotească ... fără să mai stea pe gînduri a decis să vadă cine gătea. Nu putea fi Caty, persoana care gătea chiar ştia s-o tacă, după cum mirosea. Tita se recunoşta în acea persoană, oricine ar fi fost ea.
A traversat curtea, a deschis uşa şi a dat de o bătrînă toarte plăcută de vreo 80 de ani. Semăna mult cu Nacha. O coadă lungă îi încununa capul, îşi ştergea sudoarea de pe chip cu sorţul. Avea trăsături indigene. Fierbea ceai într-o oală de lut.
A ridicat ochii şi i-a zîmbit amabil, invitînd-o să se aşeze Ungă ea, după care i-a oferit o cană cu ceaiul cel delicios. H ta l-a băut încet, savurînd din plin aroma ierburilor familiare şi în acelaşi timp necunoscute, senzaţia plăcută pe care i-o produceau căldura şi mireasma infuziei.
A rămas lîngă ea o bună bucată de vreme. Nici ea nu vorbea, dar nici nu era nevoie, între ele se stabilise de la bun început o comunicare ce era mai presus de cuvinte.
De-atunci, a vizitat-o în fiecare zi. încet-încet, în locul bătrînei a început să apară doctorul Brown. Prima dată s-a mirat, nu se aştepta să-l găsească acolo, cum nu se aştepta nici la schimbările pe care le făcuse în încăpere.
83
Acum acolo erau tot felul de aparate şi instrumente de ştiinţă, eprubete, lămpi, termometre... Plita nu mai ocupa locul cel mai important, fusese mutată într-un colt. Asta i s-a părut nedrept, dar cum nu dorea ca de pe buzele ei să iasă nici un sunet, a lăsat pentru mai tîrziu întrebarea şi curiozitatea în ce priveşte identitatea bătrînei. în plus, trebuia să recunoască enorma plăcere pe care i-o producea compania lui John. Singura deosebire era că el vorbea şi că în loc să gătească îşi punea în practică teoriile ştiinţifice.
Moştenise pasiunea pentru experienţe de la bunica lui, o indiană kikapu pe care bunicul o răpise ca să trăiască cu el departe de trib. Cu toate că se căsătorise cu ea, orgolioasa şi absolut americana lui familie îi construise această încăpere în fundul casei, unde ea-şi petrecea cea rnai mare parte din zi făcînd ce o interesa mai mult: să cerceteze proprietăţile curative ale plantelor.
în acelaşi timp, odaia era refugiul ei în faţa agresiunii pe care o suporta din partea familiei. Prima dintre ele a fost că în loc s-o cheme pe nume, îi spuneau „femeia kikapu", crezînd că astfel o jigneau nespus. Pentru familia Brown acest cuvînt personifica ce e mai rău pe lume, nu şi pentru „Lumina zorilor", pentru care era un motiv de mare mîndrie.
Acesta era doar un mic exemplu al marii deosebiri de păreri şi concepte între reprezentanţii a două culturi atît de diferite şi care făceau imposibilă dorinţa familiei Brown de a se apropia de obiceiurile şi tradiţiile „Luminii zorilor". Au trecut ani pînă să cunoască ceva din cultura „femeii kikapu". Asta s-a întîmplat cînd străbunicul lui John, Peter, s-a îmbolnăvit foarte rău de bronşită. Accesele de tuse îl făceau să se învineţească, aerul nu pătrundea în plă-mîni. Soţia sa, Mary, care avea noţiuni de medicină, doar era fiică de medic, ştia că în cazurile de acest fel organismul bolnavului produce o cantitate sporită de globule roşii, drept care se recomanda să laşi sînge pentru ca exce-
I 84
sul de globule roşii să nu ducă la infarct sau la tromboză, ambele putînd fi fatale.
Aşa că străbunica lui John s-a apucat să pregătească lipitorile care aveau să scoată sîngele. în timp ce făcea asta, era tare mîndră de a fi la curent cu cele mai bune cunoştinţe ştiinţifice care îi permiteau să îngrijească de sănătatea familiei într-un mod modern şi adecvat, nu cu ierburile „femeii kikapu"!
Lipitorile se ţin o oră într-un vas cu jumătate de deget de apă pe fund. Locul în care se aplică se spală cu apă călduţă îndulcită, între timp, lipitorile se pun pe o pînză curată şi se acoperă. Apoi se aplică pe locul ales, ţinîndu-le bine cu pînza şi strîngîndu-le puţin, ca să nu se prindă în alt loc. Dacă după desprindere e nevoie să mai scoţi sînge, asta se face prin frecţii cu apă caldă. Ca să

opreşti sîngele şi să închizi fisurile, acestea se acoperă cu iască de plop sau cu o pînză, după care se aplică o cataplasmă din miez de pîine şi lapte, pînă se cicatrizează complet.
Mary a făcut toate astea aşa cum scrie la carte, numai că după ce-au scos lipitorile din braţul lui Peter sîngele nu s-a mai oprit. Auzind strigătele de disperare, „femeia kikapu" a fugit să vadă ce se întîmplă. Imediat ce s-a apropiat de bolnav şi i-a pus mîna pe răni, hemoragia s-a oprit. Ceilalţi au rămas uluiţi. Atunci i-a rugat frumos să o lase singură cu bolnavul; după ce văzuseră ce făcuse, nimeni n-a îndrăznit să se opună. A rămas toată seara cu socrul, cîntîndu-i melopei ciudate şi punîndu-i cataplas-me de ierburi, în fum de tămîie şi de copal. Cînd s-a înnoptat bine, a deschis uşa şi a ieşit învăluită în nori de tămîie; în urma ei, Peter a ieşit şi el, complet refăcut.
Din ziua aceea „femeia kikapu" a devenit medicul familiei şi comunitatea americană a recunoscut-o drept vindecătoare miraculoasă. Bunicul a vrut să-i construiască un loc mai spaţios pentru cercetările ei, dar ea a refuzat. Nu putea exista un loc mai bun decît micul laborator. Acolo şi-a petrecut micul John cea mai mare parte a copilăriei
«5]
şi adolescenţei. După ce-a intrat la universitate, nu l-a mai frecventat; teoriile medicale moderne care se predau acolo se contrapuneau enorm celor ale bunicii şi lucrurilor pe care le învăţase de la ea. Dar pe măsură ce medicina avansa, John s-a reîntors treptat la cunoştinţele pe care i le transmisese bunica la început, aşa că acum, după ani îndelungaţi de studiu şi practică, se întorcea la laborator convins că doar aici va găsi ultimul cuvînt din medicină. Ba chiar avea să-l facă public dacă reuşea să demonstreze ştiinţific toate vindecările miraculoase pe care le realizase „Lumina zorilor".
Pentru Tita era o plăcere să-l vadă la lucru. Tot timpul învăţa sau descoperea ceva nou, ca de exemplu acum, cînd făcea chibrituri şi-i ţinea un curs despre fosfor şi proprietăţile sale.
— în 1669, Brandt, un chimist din Hamburg, tot cău-tînd piatra filozofală, a descoperit fosforul. El credea că dacă amesteca extrasul de urină cu un metal, acesta se va transforma în aur. Ceea ce a obţinut a fost un corp luminos, care ardea cu o vivacitate necunoscută pînă atunci. Multă vreme s-a obţinut calcinînd îndelung reziduul evaporării urinei într-o retortă de lut, al cărei gît se cufunda în apă. Astăzi se extrage din oase de animale, care conţin acid fosforic şi calciu.
în timp ce vorbea, mîinile continuau să lucreze. Disocia fără nici o problemă activitatea mentală de cea fizică, era în stare să filozofeze despre aspecte profunde ale vieţii fără ca mîinile să greşească sau să se oprească. A continuat deci să facă chibrituri în timp ce-i vorbea Ţiţei.
— Acum că avem compoziţia, următorul pas este să pregătim cartonul pentru chibrituri, într-o livră de apă dizolvăm una de salpetru şi adăugăm puţin sofran ca să-i dăm culoare, iar în această soluţie introducem cartonul. După ce s-a uscat, îl tăiem în fîşii mici şi le punem puţină compoziţie în vîrf. Le îngropăm în nisip ca să se usuce.
j 86
în timp ce chibriturile se uscau, doctorul i-a arătat un experiment.
— Deşi fosforul nu face combustie în oxigen la temperatură obişnuită, el poate să ardă foarte repede la o temperatură ridicată, priveşte...
A introdus puţin fosfor într-un tub închis la unul din capete şi umplut cu mercur, a topit fosforul apropiind tubul de flacăra unei luminări, apoi, cu ajutorul unui mic balon plin cu oxigen, a trecut foarte încet gazul în eprube-tă. Cînd oxigenul a ajuns în partea de sus a acesteia, acolo unde era fosforul topit, s-a produs o combustie instantanee şi intensă, care a luminat ca un fulger.
— După cum vezi, avem în noi elementele necesare pentru a produce chibrituri. Mai mult, hai să-ţi spun ceva ce n-am spus nimănui. Bunică-mea avea o teorie foarte interesantă, spunea că deşi ne nastem cu o cutie de chibrituri în noi, nu putem s-o aprindem singuri, avem nevoie, exact ca în experiment, de oxigen şi de ajutorul unei luminări. Numai că în acest caz oxigenul trebuie să provină, de exemplu, de la răsuflarea persoanei iubite; luminarea poate fi orice fel de mîncare, muzică, mîngîiere, cuvînt sau sunet care să acţioneze ca un detonator şi să aprindă unul din chibrituri. Ne cuprinde brusc o emoţie intensă, simţim în noi o căldură plăcută care, pe măsură ce trece timpul, dispare treptat, pînă cînd altă emoţie vine să o reînvie. Orice om trebuie să descopere care-i sînt detonatorii pentru ca să trăiască, căci combustia care se produce la orice aprindere este ceea ce dă energie sufletului. Cu alte cuvinte, combustia aceasta este hrana sufletului. Dacă nu

descoperim la timp care ne sînt detonatorii, cutia cu chibrituri se umezeşte şi nu vom putea aprinde niciodată nici măcar unul singur... Iar dacă se întîmplă asta, sufletul ne părăseşte trupul, rătăceşte prin locuri întunecate încercînd în zadar să-şi găsească hrana, neştiind că doar trupul pe care l-a lăsat în urmă, neînarmat şi cuprins de frig, e singurul care l-ar putea hrăni.

Cît de adevărate erau aceste cuvinte! Ea era cea mai în măsură s-o ştie.
Din păcate, trebuia să recunoască adevărul că chibriturile ei erau pline de umezeală şi mucegai. Nimeni nu va mai putea aprinde nici măcar unul singur.
Si mai trist era că ea-şi ştia detonatorii, dar de fiecare dată cînd reuşise să aprindă un chibrit i-l stinseseră inexorabil.
Ca şi cum i-ar fi citit gîndurile, John a spus:
— De aceea trebuie să stăm departe de persoanele care au o răsuflare îngheţată. Prin simpla lor prezenţă pot stinge focul cel mai puternic, cu rezultatele cunoscute. Cu cît stăm mai departe de ele, cu atît de va fi mai uşor să ne apărăm de răsuflarea lor.
Apoi, luîndu-i o mînă într-ale lui, a adăugat:
— Sînt mai multe feluri de a pune la uscat o cutie cu chibrituri, totul e să fii sigură că e posibil, că există leac.
Pe obrazul Ţiţei se prelingeau lacrimile. Le-a şters delicat cu batista lui.
— Sigur că mai trebuie să fii atentă să aprinzi chibriturile unul după altul, pentru că dacă, la o emoţie puternică, se aprind toate deodată, produc o strălucire atît de mare, că lumina produsă e mai presus de ceea ce putem vedea în mod obişnuit şi-atunci în faţa ochilor ne apare un tunel minunat care ne arată drumul pe care l-am uitat în clipa în care ne-am născut şi care ne cheamă ca să ne reîntâlnim cu originea divină pe care am pierdut-o. Sufletul doreşte să reintre în locul de unde a venit, lăsînd trupul inert... De cînd a murit bunica, eu încerc să demonstrez asta în mod ştiinţific. Poate c-am să reuşesc într-o bună zi. Ce crezi?
Doctorul Brown a tăcut, lăsîndu-i timp Ţiţei să spună ceva dac-ar fi dorit. Dar tăcerea ei era ca de piatră.
— Bun, nu vreau să te obosesc cu trăncăneala mea. Să ne odihnim, dar mai întîi vreau să-ţi arăt un joc pe care-l jucam adeseori cu bunica. Aşa ne trecea ziua si, tot jucîn-

du-ne, mi-a transmis toate cunoştinţele ei. Era o femeie foarte tăcută, aşa ca tine. Se aşeza în faţa sobei, cu coada ei lungă şi răsucită în jurul capului şi obişnuia să ghicească la ce mă gîndeam. Voiam să aflu şi eu, aşa că după multe insistenţe mi-a dat prima lecţie. Ea scria o frază pe perete, folosind o substanţă invizibilă şi fără ca eu să-i văd gesturile. Cînd mă uitam noaptea pe perete, ghiceam ce scrisese. Vrei să facem proba?
Aşa a aflat Tita că bătrîna alături de care stătuse de multe ori fusese răposata bunică a lui John. Nu mai era cazul să întrebe.
Doctorul a luat o bucată de fosfor cu o cîrpă şi i-a în-tins-o Ţiţei.
— Nu vreau să rup legea tăcerii pe care ţi-ai impus-o, aşa că va fi secretul nostru, te rog ca după ce plec să scrii pe peretele ăsta motivele pentru care nu vorbeşti, de acord? Mîine am să le ghicesc în prezenţa ta.
Fireşte, doctorul omisese să-i spună Ţiţei că una dintre însuşirile fosforului este că străluceşte pe întuneric. Sigur că el n-avea nevoie de subterfugiul acesta pentru a şti ce era în mintea ei, dar era sigur că putea fi un început potrivit pentru ca Tita să reînceapă o comunicare conştientă cu lumea, chiar dacă prin scris. Simţea că era pregătită pentru asta. Cum a ieşit din încăpere, ea a luat bucăţica de fosfor şi s-a apropiat de perete.
în timpul nopţii, cînd John Brown a intrat în laborator, a zîmbit mulţumit văzînd literele drepte şi fosforescente. „Pentru că nu vreau", scrisese Tita făcînd primul pas spre libertate.
în acest timp, cu ochii în tavan, Ţiţei nu-i ieşeau din minte cuvintele lui John. Era oare posibil ca sufletul ei să vibreze din nou? îşi dorea din tot sufletul să fie aşa. Trebuia să găsească pe cineva în stare să-i reaprindă dorinţa.
Şi dacă acesta ar fi chiar John? îşi amintea senzaţia plăcută care-i străbătuse corpul cînd o luase de mînă în laborator. Nu, nu era sigură. Era sigură de un singur lucru:

nu dorea să se întoarcă la fermă. Nu voia să mai trăiască niciodată alături de Mama Elena.
Va urma...

Următoarea reţetă: Supă din coadă de vacă

VII Iulie
SUPĂ DIN COADĂ DE VACĂ

INGREDIENTE:
2 cozi de vacă
1 ceapă
2 căţei de usturoi 4 roşii
1/4 kg de fasole verde păstăi
2 cartofi
4 ardei „mori tas"

Mod de preparare:
Cozile tăiate bucăţi le pui la fiert cu ceapa, un căţel de usturoi, sare şi piper după gust. Pui ceva mai multă apă ca de obicei, pentru că trebuie să iasă o supă, iar o supă care se respectă trebuie să aibă destulă zeamă, fără însă a fi apoasă.
Supele pot vindeca orice boală a trupului sau a sufletului, cel puţin aşa credeau Chencha şi Tita, care mult timp nu fusese convinsă pe de-a-ntregul. Acum însă chiar că o lua de bună.
în urmă cu trei luni, gustînd din supa pe care Chencha i-o pregătise şi i-o adusese acasă la doctorul John Brown, Ţiţei îi veniseră minţile la cap.
Stătea sprijinită de fereastră, uitîndu-se la Alex, băieţelul lui John, care alerga după nişte porumbei prin curte.
A auzit paşii lui John urcînd scările. Aştepta cu nerăbdare vizita obişnuită. Cuvintele lui erau singura legătură cu lumea. Dac-ar fi putut să vorbească şi să-i spună cît de importante erau pentru ea prezenţa şi conversaţia lui... Dac-ar putea să coboare în curte şi să-l sărute pe Alex ca pe copilul pe care nu-l avea şi să se joace cu el pîn-ar cădea din picioare de oboseală, dac-ar putea să-şi aducă aminte cum se găteşte, chiar şi două ouă amărîte cum se fac, dacă s-ar putea delecta cu o mîncare, oricare ar fi aceea, dacă ar putea... să se întoarcă la viaţă. A simţit atunci un

miros care a făcut-o să tresară. Un miros străin de casa asta. John a deschis uşa şi a intrat ducînd în mîini o tavă pe care era o farfurie cu supă de coadă de vacă!
Supă de coadă de vacă! Nu-i venea să creadă, în spatele lui a intrat Chencha, scăldată în lacrimi, îmbrăţişarea lor a fost scurtă, ca să nu se răcească supa. De cum a luat prima sorbitură, lîngă ea a apărut Nacha, mîngîindu-i părul în timp ce mînca, exact ca în copilărie cînd era bolnavă, apoi sărutînd-o de mai multe ori pe frunte. Şi cu Nacha au venit jocurile din bucătărie, drumurile la piaţă, tortillas proaspete, cuburile colorate, tartele de Crăciun, mirosul de lapte fiert, de plăcintele cu caimac, de rachiu, de chimen, de usturoi şi de ceapă. Şi aşa cum se întîmpla mereu, mirosul de ceapă a făcut-o să plîngă. Şi a plîns cum n-o mai făcuse din ziua în care s-a născut. l-a făcut tare bine să stea de vorbă cu Nacha, ca pe vremea cînd aceasta mai trăia şi cînd pregătiseră împreună de atîtea ori supa de coadă de vacă. Au rîs retrăind clipele acelea şi au plîm amintindu-şi etapele pregătirii reţetei, în sfîrsit, îşi amintise o reţetă; prima etapă e tocatul cepei.
Ceapa şi usturoiul le toci mărunt şi le căleşti în puţin ulei; cînd s-au rumenit adaugi cartofii, fasolea verde şi tomatele tăiate, ca să se pătrundă.
John i-a întrerupt amintirile intrîhd pe neaşteptate, alarmat de pîrîul care curgea pe scări în jos. Cînd a înţeles că erau lacrimile Ţiţei, a binecuvîntat-o pe Chencha cu supa ei cu tot, care reuşise ce nu reuşise nici un medicament: s-o facă pe Ti ta să plîngă cum plîngea. Stînjenit, a dat să iasă. L-a împiedicat glasul Ţiţei, vocea melodioasă care nu scosese un cuvînt de şase luni încoace.
— John, nu pleca, te rog!
Aşa că a rămas şi a văzut cum irece Tita de la lacrimi la zîmbet, în timp ce-o asculta pe Chencha

povestind tot felul de bîrfe şi de necazuri. Aşa a aflat doctorul că Mama Elena îi interzisese Ţiţei să mai vină acasă; în familia De la Garza se iertau unele lucruri, niciodată însă să nu-ti as-

culţi părinţii sau să-i judeci. Mama Elena n-avea s-o ierte niciodată că, nebună sau nu, Tita o acuzase de moartea nepoţelului. Cît despre Gertrudis, nici măcar numele nu i se putea pronunţa. De curînd, Nicolâs adusese veşti despre ea.
într-adevăr, o găsise la un bordel, îi dăduse hainele iar ea îi trimisese Ţiţei o scrisoare. Chencha i-a dat-o şi ea a citit-o în gînd: Dragă Tita,
Nici nu ştii cît îţi mulţumesc că mi-ai trimis hainele. Din fericire, eram încă aici şi le-amprimit. Mîine plec, locul acesta nu este pentru mine. încă nu ştiu care e locul meu, dar ştiu că trebuie să găsesc undeva unul care să mi se potrivească. Dac-am ajuns aici, este pentru că aveam un foc mare care mă pîrjolea pe dinăuntru, bărbatul care m-a cules de pe cîmp practic mi-a salvat viaţa. Deie Domnul să-l reîntîlnesc într-o bună zi. M-a lăsat pentru că puterile îl lăsau, fără să fi reuşit să stingă focul care mă ardea pe mine. Acum, în sfârşit, după ce o infinitate de bărbaţi au trecut prin mine, simt o mare uşurare. Poate că mă întorc odată acasă şi-ţi explic.
Sora ta care te iubeşte, Gertrudis.
Tita a pus scrisoarea în buzunar şi n-a făcut nici un comentariu. Faptul că Chencha n-a întrebat-o nimic arăta îimpede că citise şi răscitise scrisoarea.
Apoi toţi trei au şters duşumeaua camerei şi scările şi parterul.
Cînd şi-au luat rămas-bun, Tita i-a comunicat Chen-chei hotărîrea ei de a nu se mai întoarce niciodată acasă şi a rugat-o să o informeze pe maică-sa. In timp *ce* traversa pentru a nu ştiu cîta oară podul între Eagle Pass şi Pie-dras Negras, Chencha se gîndea la modalitatea cea mai potrivită de a-i da vestea Mamei Elena. Grănicerii de la ambele capete ale podului au lăsat-o să treacă, o cunoşteau

de cînd era o copilă, în plus, era chiar amuzant s-o vadă trecînd dintr-o parte în alta, vorbind singură şi mozolin-du-şi broboada. Talentul ei de a inventa era paralizat de frică.
Orice versiune ar fi prezentat, precis că Mama Elena avea să se înfurie. Trebuia să inventeze una în care măcar ea să iasă bine; pentru asta, trebuia să găsească o scuză care s-o dezvinovăţească pentru vizita pe care i-o făcuse Ţiţei. Dar Mama Elena n-avea să înghită povestea. De parcă n-ar cunoaşte-o! O invidia pe Tita pentru curajul de a fi plecat de acasă. Ce-ar mai pleca şi ea, dar n-avea curaj. De mică auzise ce rău ajung femeile care nu-şi ascultă părinţii sau stăpînii şi fug de acasă. Ajung să se tăvălească în puhoiul murdar al vieţii galante. Plină de nervi, îşi tot răsucea broboada, încercînd să stoarcă o minciună potrivită pentru această ocazie, îi reuşise mereu. După ce-şi răsucea de o sută de ori basmaua găsea fără greş o soluţie; pentru ea, minciuna era o metodă de supravieţuire, şi asta de cînd ajunsese în acea casă. Era mult mai bine să spună că părintele Ignacio o pusese să adune pomenile decît să admită că laptele se acrise pentru că stătuse la taclale în piaţă. Pedeapsa era cu totul alta.
în definitiv, totul putea fi adevăr sau minciună, depindea de cel care era dispus să creadă sau nu. De exemplu, tot ce-şi imaginase despre soarta Ţiţei nu fusese adevărat, în toate lunile acestea fusese neliniştită gîndindu-se la nenorocirile prin care trecea departe de bucătăria de acasă, înconjurată de nişte descreieraţi care urlau măscări, legată într-o cămaşă de forţă şi mîncînd cine ştie ce fiertură greţoasă, îşi imagina mîncarea dintr-o casă de nebuni, şi americană pe deasupra, ce poate fi mai rău pe lume. Şi adevărul este că a găsit-o pe Tita destul de bine, nu pusese niciodată piciorul într-o casă de nebuni, se vedea că era tratată cît se poate de bine în casa doctorului şi pesemne mîncarea nu era atît de rea, chiar luase cîteva kilograme în plus. Ce-i drept, supă de coadă de vacă nu-i dă-

duseră, nici ceva asemănător, era sigură, altfel de ce-ar fi plîns atîta cînd a mîncat-o?
Săraca Tita, precis că acum, după ce a plecat ea, plînge din nou, copleşită de amintiri şi de gîndul că n-o să mai gătească nicicînd alături de Chencha. Da, precis că suferă mult. Nu i-ar fi trecut prin cap să şi-o imagineze cum era în realitate: frumoasă, purtînd o rochie de mătase care făcea ape împodobită cu dantelă, cinînd la lumina lunii şi primind o declaraţie de dragoste. Ar fi fost prea

mult pentru mintea chinuită şi exagerată a Chenchei. Tita stătea lîngă foc şi cocea o rădăcină de nalbă roşie, iar lîngă ea, John Brown o cerea în căsătorie. Tita acceptase să-l însoţească la o petrecere la o fermă vecină pentru sărbători vindecarea ei. John îi dăruise o rochie frumoasă cumpărată la Sân Antonio, Texas, special pentru ocazia asta. Culoarea mătăsii îi amintea de guşa porumbeilor, dar de-a-cum fără nici o asociaţie dureroasă de idei cu ziua de mult trecută cînd intrase în pod. Ce mai, era complet refăcută şi gata să înceapă o viaţă nouă alături de John. Cu un sărut tandru pe buze şi-au pecetluit legămîntul. Ea n-a simţit ce simţise cînd o sărutase Pedro, dar spera ca sufletul ei îndelung amorţit să se încălzească încet-încet alături de omul acesta minunat. în cele din urmă, după ce mersese pe jos timp de trei ore, Chencha găsise soluţia. Ca de obicei, găsise minciuna potrivită. Avea să-i spună Mamei Elena că, trecînd pe la Eagle Pass dăduse la un colţ de stradă de o cerşetoare murdară şi zdrenţăroasă. Că mila o făcuse să se apropie şi să-i dea 10 cenţi şi-atunci descoperise speriată că era vorba de Tita. Fugise de la balamuc şi vagabonda, plătindu-şi vina de a-şi fi insultat mama. îi sugerase să se întoarcă acasă, dar ea refuzase. Nu merita să trăiască iar alături de o mamă atît de bună şi o rugase să-i transmită că o iubea mult şi n-avea să uite niciodată cîte făcuse pentru ea şi promitea că, după ce va fi o femeie aşezată, se va întoarce

ca să-i arate tot respectul şi dragostea pe care le merita Mama Elena.

Chencha spera să se acopere de glorie cu această minciună, dar n-a mai apucat. Seara, cînd a ajuns acasă, nişte bandiţi au atacat ferma. Pe ea au violat-o, iar Mama Elena, pentru că încercase să-i apere onoarea, a primit o lovitură zdravănă în spate, care a lăsat-o paralizată de la mijloc în jos. în condiţiile astea nu era cazul să mai primească vesti, nici Chencha nu mai avea chef să i le dea. Pe de altă parte, mai bine că nu i-a spus nimic, pentru că venind Tita acasă după ce aflase de nenorocire, minciuna ei pioasă s-ar fi dus dracului în /aţa frumuseţii şi energiei care iradiau din Tita. Mama a primit-o în tăcere. A fost prima dată că Tita i-a suportat franc privirea şi marna şi-a coborîl-o. în ochii Ţiţei strălucea o lumină ciudată. Mama Elena nu-şi cunoştea deloc fiica. Fără nici un cuvînt, şi-au făcut reproşuri reciproce, iar cu asta între eie s-a rupt ceea ce pînă atunci fusese legătura de sînge şi obedienţă care le unea şi care n-avea să se mai restabilească nicicînd. De aceea, fiica încerca din tot sufletul s-o îngrijească cît mai bine. îi pregătea cu multă atenţie mîn-carea, în special supa de coadă de văcuţă, cu intenţia curată de a o vindeca, aşa cum se vindecase şi ea.

A răsturnat zeama în care pusese deja legumele în oala în care fierbea carnea. După operaţiunea aceasta, mai laşi sa fiarbă jumătate de ceas împreună cu toate ingredientele, după care o serveşti fierbinte.

Tita a turnat supa şi i-a dus-o mamei pe o frumoasă tavă de argint, acoperită cu un şervet de bumbac impecabil albit şi scrobit.

Aştepta ţinîndu-şi răsuflarea reacţia pozitivă a mamei după prima sorbitură, dar a fost exact pe dos, Mama Elena a scuipat ce avea în gură pe părură şi a ţipat la fiică-sa să plece cu tava unde-o şti. — Dar de ce?

— Pentru că e greţos de amară, nu-mi place. S-o iei imediat de aici, ce stai!

In loc să asculte, Tita s-a întors cu spatele încercînd să-şi ascundă sentimentul de frustrare. Era mai presus de înţelegerea ei de ce o fiinţă omenească, lăsînd la o parte legătura de rudenie, refuza atît de brutal, cu mîna în şold, o atenţie. Mai ales că era sigură că supa era delicioasă, doar ea însăşi o pregătise cu mîna ei, şi cu atîta grijă.

Se simţea ca o proastă pentru că revenise acasă să aibă grijă de mama. Cel mai bine ar fi fost să rămînă la John şi să nu se mai gîndească la soarta Mamei Elena. Numai că remuşcările nu i-ar fi dat pace. Singura modalitate de a se elibera cu adevărat era ca ea să moară, dar asta cine ştie cît mai avea să dureze.

Simţea nevoia să fugă departe de aici, ca să apere de prezenţa îngheţată a maică-sii micul foc interior pe care John, cu străduinţele sale, reuşise să-l aprindă. Era ca şi cum mîncarea pe care o scuipase Mama Elena ar fi nimerit chiar în mijlocul acelui foc incipient, stingîndu-l.0 dureau efectele acelei stingeri; fumul îi urca în gît, se transforma într-un nod care îi tulbura privirea şi o

făcea să plîngă.
Brusc, a deschis uşa şi a ieşit repede, exact cînd sosea John ca să vadă bolnava. S-au ciocnit, el a reuşit s-o prindă ca să nu cadă. îmbrăţişarea lui caldă a salvat-o pe Tita de Ia îngheţ, au fost doar cîteva clipe, suficient însă ca sufletul ei să se încălzească, începea să se întrebe dacă nu cumva dragostea cea adevărată nu era senzaţia aceasta de pace şi siguranţă pe care i-o transmitea John, iar nu neliniştea şi chinul pe care le simţea alături de Pedro. Cu greu s-a rupt din braţele lui şi a ieşit din cameră.
— Tita, vino înapoi, ţi-am zis să iei astea să le duci!
— Dona Elena, nu vă enervaţi, vă face rău. Uitaţi, vă iau eu tava, dar de ce nu vreţi să mîncaţi?
Ea l-a rugat pe doctor să închidă uşa cu cheia şi i-a comunicat ca pe un secret neliniştea ei în privinţa gustului

amar. John a sugerat că probabil era efectul medicamentelor pe care le lua.
— Nicidecum, doctore, dac-ar fi asta as avea tot timpul un gust amar în gură şi nu se întîmplă asta. Precis că mi-au pus ceva în mîncare. în mod curios, asta de cînd s-a întors Tita. Te rog să cercetezi.
Zîmbind la insinuarea cea răutăcioasă, John s-a apropiat de farfuria cu supă ce rămăsese neatinsă pe tavă.
— Păi, hai să vedem ce v-au pus în mîncare. Mmmm! Delicios... Conţine fasole, cartofi, ardei şi... nu-mi dau bine seama ce carne e asta.
— Nu-mi arde de glumă, chiar nu simţi un gust amar?
— Nu, dona Elena, nicidecum. Dar dacă insistaţi, o duc la *analiza,* nu vreau să vă faceţi griji. Numai că pînă vin rezultatele trebuie să mîncaţi.
— Atunci trimite-mi o bucătăreasă bună.
— Cum aşa, doar o aveţi pe cea mai bună. Am înţeles că Tita găteşte excepţional. Intr-una din zilele astea am să-i cer mîna.
— Dar ştii că n-are voie să se căsătorească! a exclamat agitată şi furioasă.
John a tăcut. N-avea rost să o enerveze şi mai mult pe Mama Elena. Şi nici n-avea sens, căci era cît se poate de sigur că se va însura cu Tita cu sau fără aprobarea mai-că-sii. şi mai ştia că Tita nu se mai frămînta prea mult în legătură cu absurdul ei destin şi că imediat ce avea să împlinească 18 ani se vor căsători. Şi-a terminat vizita, a ru-gat-o să fie calmă şi i-a promis că a doua zi îi trimite o bucătăreasă. Aşa a făcut, dar Mama Elena nici măcar n-a catadicsit să o cunoască. Vorbele doctorului despre intenţia de a o cere de nevastă pe Tita i-au deschis ochii.
Precis că între ei apăruse o relaţie amoroasă. Bănuia de ceva vreme că Tita îi dorea moartea pentru a se putea mărita în voie, nu o dată, ci de o mie de ori dacă ar fi avut chef. Percepea această dorinţă ca pe o prezenţă constantă între ele, în orice cuvînt, în orice atingere, în orice pri-l00
vire. Iar acum era absolut sigură că Tita încerca s-o otrăvească încetul cu încetul pentru a se putea mărita cu doctorul Brown. Drept care din ziua aceea a refuzat categoric să mănînce ceva gătit de fata ei, poruncindu-i Chenchei să se ocupe ea de mîncare. Ea şi numai ea avea voie să i-o aducă şi trebuia să guste înainte de faţă cu Mama Elena.
Noua dispoziţie n-a afectat-o defel pe Tita, ba chiar a fost o uşurare faptul că Chencha preluase neplăcuta obligaţie de a-i îngriji mama, în felul acesta era liberă să-şi brodeze cearşafurile de zestre. Se hotărîse că imediat ce mama avea să se simtă mai bine se va căsători cu John.
Cea foarte afectată de noua ordine a fost Chencha. Se refăcea încă fizic şi psihic în urma atacului brutal pe care îl suportase. Se credea la adăpost de orice muncă grea, nu trebuia decît să gătească şi să-i ducă mîncarea Maniei Hiena, dar n-a fost aşa. La început a primit vestea cu bucurie, dar de cum au început ţipetele şi reproşurile a văzut că picase din lac în puţ.
într-o zi s-a dus la doctorul John Brown ca să-i scoată cusăturile pe care i le făcuse pentru că în timpul violului suferise o ruptură, iar Tita a gătit în locul ei.
Au crezut că o vor putea păcăli pe Mama Elena fără probleme. Chencha s-a întors, i-a dus mîncarea şi a gus-tat-o ca de obicei, numai că mama a detectat imediat gustul amar; a trîntit tava la pămînt şi a alungat-o pe Chencha pentru că încercase să-şi bată joc.
Femeia a profitat ca să plece cîteva zile în satul ei. Simţea nevoia să dea uitării povestea cu violul

şi să uite de Mama Elena. Tita a încercat s-o convingă să n-o bage în seamă pe maică-sa; o cunoştea de atîţia ani şi ştia cum s-o ia.
— Da, fato, da' acuşica nu mai vreau alte supărări, că sînt pînă peste cap. Lasă-mă să plec, nu fi rea.
Tita a îmbrăţişat-o şi a mîngîiat-o cum făcuse mereu de cînd se întorsese acasă. Nu vedea cum i-ar fi putut vin-

deca deprimarea şi convingerea că, după atacul violent al bandiţilor, nici un bărbat n-avea s-o mai ia de nevastă.
— Vezi şi tu cum sînt bărbaţii; toţi spun că supa reîncălzită nu e bună nici pe lumea cealaltă, darămite în asta!
Aşa că Ti ta a lăsat-o să plece. Ştia din proprie experienţă că dacă rămînea în preajma maică-sii nu se va face bine, doar distanţa avea s-o însănătoşească. A doua zi a trimis-o cu Nicolâs în sat la ea. Acum trebuia să găsească o bucătăreasă. Care a plecat după trei zile, nesuportînd pretenţiile şi bruftuluielile Mamei Elena. A căutat alta, care a rezistat două, apoi alta şi alta, pînă n-a mai rămas nici una în sat dispusă să muncească în casa lor. Cel mai mult a rezistat o fată surdomută, 15 zile, după ce Mama Elena i-a zis pe muteşte că era neghioabă.
Si-atunci nu i-a rămas decît să mănînce ce gătea Tita, dar luîndu-şi precauţiile necesare. In afară de faptul că-i cerea să guste în faţa ei, mai cerea şi un pahar cu lapte călduţ pe care-l bea înainte de a mînca, pentru a anihila efectele otrăvii amare pe care, zicea ea, o simţea dizolvată în mîncare. Uneori măsura se dovedea suficientă, alteori avea dureri mari în burtă, şi-arunci mai lua şi o duş-că de vin de rădăcină de ipecacuană şi încă un vomitiv, din ceapă de mare. N-a durat mult. După o lună, Mama Elena a murit în nişte dureri înspăimîntătoare, însoţite de spasme şi convulsii. La început nici John nici Tita nu şi-au explicat ciudăţenia acestei morţi, căci dincolo de paraple-gie, clinic nu suferea de nici o boală. Dar au găsit sticla cu vin de ipecacuană şi au dedus că mai mult ca sigur îl bea pe ascuns. John i-a explicat Ţiţei că acest vomitiv este atît de puternic încît poate provoca moartea.
La priveghi, Tita nu-şi putea dezlipi privirile de chipul maică-sii. De-abia acum, după ce murise, o vedea parcă pentru prima dată şi începea să înţeleagă. Cine o vedea, putea lesne confunda expresia ei cu una de durere, numai că Tita nu simţea nici un fel de durere. De-abia acum pri-

cepea expresia „proaspăt ca o lăptucă", la fel de străină şi depărtată se simţea probabil o lăptucă despărţită brusc de alta, lîngă care crescuse, însă era absolut ilogic să se aştepte să sufere pentru că fusese despărţită de aceasta, cu care nu reuşise niciodată să vorbească sau să stabilească o comunicare şi din care cunoştea doar frunzele de deasupra, nicidecum cele interioare, multe şi ascunse.
Nu-şi putea imagina această gură cu un rictus amar sărutînd pătimaş, nici obrajii aceştia, gălbejiţi acum, îm-bujorîndu-se de căldura uneo nopţi de amor. Şi totuşi, demult, asta se întîmplase. Tita descoperise de-abia acum, prea tîrziu şi absolut din întîmplare. In timp ce o îmbrăca înainte de priveghi, i-a scos de la brîu uriaşa legătură de chei care o însoţea ca un lanţ de cînd ţinea minte. Totul în casa lor era sub cheie şi sub strictul ei control. Fără autorizaţia Mamei Elena nu puteai scoate nici măcar o ceaşcă cu zahăr din cămară. Tita ştia care sînt cheile de la toate uşile şi toate cotloanele. Dar în afară de legătura enormă, de gît îi atîrna un mic medalion în formă de inimă şi înăuntru era o cheiţă care i-a atras atenţia.
A făcut imediat legătura între cheiţă şi broasca potrivită, încă de cînd era copilă, pe cînd se juca ascunzîndu-se în şifonierul mamei, descoperise un sipeţel printre cearşafuri, în timp ce aştepta să fie găsită, Tita a încercat în zadar să-l deschidă, era încuiat. Deşi nu se juca de-a v-aţi ascunselea, cea care a găsit-o a fost Mama Elena, cînd a deschis uşa dulapului. Venise după un cearşaf şi a prins-o asupra faptului. A pedepsit-o trimiţmd-o în hambar, unde a trebuit să cureţe de boabe 100 de ştiuleţi de porumb. Tita a considerat pedeapsa prea mare, ce dacă s-a ascuns încălţată printre rufele curate. Acum însă, după ce mama murise, în timp ce citea scrisorile din sipeţel, înţelegea că nu pentru asta fusese ea pedepsită, ci pentru că încercase să deschidă caseta aceea, şi că-şi meritase pedeapsa. A deschis caseta cu o curiozitate morbidă. Conţinea un pachet de scrisori de la

un anume Jose Trevino şi un

jurnal. Scrisorile erau adresate Mamei Elena. Le-a pus în ordine cronologică şi a aflat adevărata poveste de amor a maică-sii. Jose fusese marea ei dragoste. N-a avut voie să se mărite cu el pentru că în vene îi curgea sînge negru. O colonie de negri, fugind de războiul civil din SUA şi de pericolul de a fi linşată, se aşezase aproape de satul lor. Jose era fructul amorului ilicit dintre Jose Trevirio tatăl şi o negresă frumoasă. Cînd părinţii Elenei au prins de veste că fata lor şi mulatrul se iubeau, s-au îngrozit şi au obli-gat-o să se mărite imediat cu Juan De la Garza, tatăl ei. Ceea ce n-a împiedicat-o, chiar măritată, să menţină o corespondenţă secretă cu Jose, şi nu s-au limitat doar la acest gen de comunicare, pentru că, reieşea din scrisori, Gertrudis era fiica lui Jose, nu a tatălui legal.
Constatînd că a rămas însărcinată, Mama Elena a vrut să fugă cu Jose, numai că în noaptea în care el o aştepta ascuns, ea a văzut din balcon cum un bărbat necunoscut, la adăpostul întunericului şi fără un motiv aparent, îl ataca pe Jose trimiţîndu-l pe lumea cealaltă. După multă suferinţă, s-a resemnat atunci să trăiască alături de soţul legitim. Ani de zile, Juan De la Garza habar n-a avut de toată povestea şi a aflat-o chiar în ziua în care se năştea Tita. Se dusese la circiumă să sărbătorească cu prietenii naşterea copilei şi acolo o limbă veninoasă îl pusese la curent. Teribila veste i-a provocat un infarct. Asta a fost tot.
Tita se simţea vinovată că aflase secretul. Nu ştia ce să facă cu scrisorile, s-a gîndit să le ardă, dar nu avea căderea s-o facă; dacă maică-sa nu se încumetase, ea cu atît mai puţin. A pus totul la loc aşa cum fusese.
La înmormîntare Tita a plîns pentru mama ei. Dar nu pentru femeia castratoare care o oprimase toată viaţa, ci pentru cea care trăise o dragoste neîmplinită. şi-a jurat în faţa mormîntului că nu va renunţa niciodată la dragoste, orice ar fi. în clipele acelea era sigură că John era adevăratul ei amor, omul care stătea lîngă ea, sprijinind-o fără condiţii. Dar n-a mai fost atît de sigură de sentimentele

ei în momentul în care s-a apropiat de capelă un grup în care a recunoscut de departe silueta lui Pedro, alături de Rosaura.
Etalînd un pîntec mare de femeie însărcinată, Rosaura păşea încet. De cum a văzut-o pe Tita a venit s-o îmbrăţişeze plîngînd nemîngîiată. Imediat după ea a venit Pedro. Cînd a îmbrăţişat-o, trupul ei a vibrat precum o gelatină. Şi-a binecuvântat mama că îi dăduse pretextul de a-l vedea şi îmbrăţişa din nou pe Pedro. Dar imediat s-a tras înapoi; nu merita el să fie atît de iubit, dovedise slăbiciune plecînd departe de ea, asta nu i-o putea ierta.
în timp ce se întorceau acasă, John a luat-o pe Tita de mînă, iar ea l-a luat de braţ, ca să sublinieze că între ei era mai mult decît prietenie. Voia să-i provoace lui Pedro aceeaşi durere pe care o simţea ea cînd îl vedea alături de sora ei.
Pedro îi privea printre gene. Nu-i plăcea defel familiaritatea cu care John se apropia de ea, cu care ea îi spunea ceva la ureche. Ce era asta? Tita îi aparţinea lui, n-avea să permită nimănui să i-o ia. Mai ales acum, cînd dispăruse marele obstacol în calea dragostei lor, Mama Elena.
Va unim...
Reţeta următoare: Champandongo

VIII
August
CHAMPANDONGO

INGREDIENTE:
1/4 carne tocată de vită 1/4 came tocată de porc 200 grame de nuci 200 grame de migdale l ceapă
1 lămîie
2 tomate zahăr
1/4 smîntînă
1/4 brînză de La Mancha

l /4 sos
chimen
supă de pui
tortillas de porumb
ulei
Mod de preparare:
Ceapa o toci mărunt şi o călești în ulei împreună cu carnea. In timp ce se prăjeşte, adaugi chimenul măcinat şi o lingură de zahăr.
Ca de obicei, Ti ta plîngea în timp ce toca ceapa. Avea ochii atît de împăienjeniţi că nici nu şi-a dat seama cînd s-a tăiat la deget cu cuţitul. A scos un strigăt de furie şi a continuat să gătească. Nu-şi putea permite să piardă nici o secundă, în seara asta venea John să-i ceară mîna şi avea doar o jumătate de oră ca să pregătească o masă bună. Nfu-i plăcea să gătească în grabă. Mereu le dădea alimentelor timpul necesar şi-şi organiza treburile astfel încît să fie liniştită în bucătărie şi să poată pregăti feluri suculente şi pătrunse exact cît trebuie. Dar acum era în întîrziere, mişcările îi erau agitate şi repezite, favorizînd acest gen de accidente.
Motivul principal al întîrzierii era adorabila ei nepoţică, născută cu trei luni în urmă si, la fel ca Tita, prematur. Rosaura a fost atît de afectată de moartea maică-sii încît a născut mai devreme şi a rămas fără lapte. De data asta, Tita n-a mai putut sau n-a mai vrut să adopte rolul de doică, aşa cum făcuse cu băieţelul; mai mult, nici măcar n-a încercat, poate din cauza experienţei distrugătoare pe care o trăise după despărţirea de acela. Ştia de-acum

că nu trebuia să stabilească legături atît de strînse cu copii care nu erau ai ei.
în schimb, i-a dat Esperanzei aceeaşi alimentaţie pe care Nacha i-o dăduse ei înseşi pe cînd era ploadă: terci şi ceaiuri.
Au botezat-o Esperanza la cererea Ţiţei. Pedro insistase ca fetiţa să poarte numele Ţiţei, adică Josefita, dar ea a refuzat categoric. Nu voia ca numele să influenţeze soarta copilei. Destul că, născînd-o, Rosaura avusese nişte necazuri care-l obligaseră pe John să-i facă urgent o operaţie pentru a-i salva viaţa şi că nu mai putea face alţi copii.
John îi explicase Ţiţei că, uneori, din cauze anormale, placenta nu numai că se încastrează în uter, ba mai şi face rădăcini acolo, aşa că la naştere nu se mai desprinde: e atît de legată, că dacă o mînă inexpertă încearcă să ajute mama trăgînd placenta de cordonul ombilical, o scoate cu tot cu uter. în acest caz trebuie operat de urgenţă, ex-trăgînd uterul şi lăsînd femeia în imposibilitate de a mai fi mamă pentru toată viaţa.
Aşa că Rosaura a fost operată nu pentru că John ar fi fost lipsit de experienţă, ci pentru că nu exista altă soluţie de a desprinde placenta. Drept care Esperanza avea să fie unicul ei copil, cel mai mic, şi fată pe deasupra! Ceea ce, în tradiţia familiei, însemna că era menită să aibă grijă de mama ei pînă cînd aceasta va închide ochii. Poate că făcuse rădăcini în pîntecul matern ştiind dinainte ce o aştepta pe lumea asta. Tita se ruga în gînd ca Rosaurei să nu-i trecă prin minte ideea de a perpetua cruda tradiţie.
Şi pentru a ajuta destinul n-a vrut să le dea idei cu numele şi a făcut presiuni zi şi noapte ca să o boteze Esperanza.
Totuşi, o serie de coincidenţe asociau fetiţa cu o soartă asemănătoare cu a Ţiţei, de exemplu faptul că-şi petrecea cea mai mare parte a timpului în bucătărie, pentru că mama nu se putea îngriji de ea, iar mătuşa n-o putea face decît în bucătărie; astfel, cu terciuri şi ceaiuri a crescut să-

nătoasă printre mirosurile şi aromele acestui loc cald şi paradisiac.
Cea căreia nu-i prea cădea bine acest, să zicem, obicei, era Rosaura; simţea că Tita stătea prea mult cu fetiţa, şi de cum s-a făcut bine după operaţie a cerut ca Esperanza să-i fie adusă imediat după ce manîncâ, să doarmă alături de ea, unde-i era locul. Numai că dispoziţia a venit prea tîrziu, copila se obişnuise deja cu bucătăria şi n~a fost deloc uşor să fie scoasă de acolo. Plîngea atît de tare cînd simţea că e luată de lingă căldura plitei, că Tita a trebuit să ducă în odaie oala în care gătea, doar aşa o păcălea. După ce adormea, Tita căra înapoi oala enormă şi continua gătitul.
Dar astăzi fetiţa se în trecuse pe ea însăşi, probabil presimţea că mătuşă-sa voia să se mărite şi să

plece de acasă şi s-o lase singură, aşa că a plîns toată ziua. Tita urca şi cobora ducînd oale cu mîncare dintr-un loc într-altul. Pînă cînd s-a întîmplat ce trebuia să se întîmpîe, căci *ulciorul 'iu merge de multe ori la apă.* Pe cînd cobora pentru a opta oară, s-a împiedicat şi oala cu sosul pentru champandongo a zburat pe scări în jos. Şi cu ea, patru ceasuri de muncă intensă cu tocatul şi pisatul ingredientelor.
Tita s-a aşezat pe o treaptă cu capul în mîini ca să respire. Era în. picioare de la cinci dimineaţa ca să aibă timp să-şi facă treburile şi totul fusese în zadar. Acum trebuia să refacă sosul.
Pedro nu putea găsi un moment mai nepotrivit ca să vorbească cu ea, dar văzînd-o pe scări, aparent odihnin-du-se, s-a apropiat pentru a o convinge să nu se mărite cu John.
— Tita, vreau să-ţi spun că eu cred că faci o teribilă greşeală măritîndu-te cu John. încă mai e timp să te răzgîn-deşti, te rog, nu accepta căsătoria asta!
— N-ai nici un drept să-mi spui ce să fac şi ce nu, Pedro. Cînd te-ai căsătorit eu nu te-am rugat să nu faci asta,
lli
cu toate că nunta aceea m-a distrus. Ţi-ai făcut viaţa, acum lasă-mă în pace!
— Tocmai în numele acelei hotărîri pe care am luat-o şi de care mă căiesc îţi cer să te mai gîndeşti. Ştii foarte bine de ce m-am însurat cu sora dumitale, dar a fost degeaba, acum mă gîndesc că mai bine am fi fugit împreună.
— Păi, te gîndeşti prea tîrziu. Acum nu mai e nimic de făcut. Şi te implor să nu mă mai superi niciodată, nici să nu repeţi ce mi-ai spus acum, soră-mea ar putea auzi şi nu e cazul să fie încă o persoană nefericită în casa asta. Dă-mi voie să trec... Ah, şi-ţi sugerez ca dacă te mai îndrăgosteşti vreodată să nu mai fii atît de las!
A înhăţat furioasă oala şi s-a dus la bucătărie. A terminat sosul trîntind şi bufnind, şi în timp ce acesta fierbea, a continuat să prepare champandongo-ul.
Cînd carnea începe să se rumenească, adaugi tomatele tocate împreună cu lămîia, nucile şi migdalele mă-runţite.
Aburii care ieşeau din oală se confundau cu căldura pe care o emana corpul Ţiţei. Supărarea acţiona precum drojdia pe care o pui în pîine. O simţea crescînd în neştire, inundînd-o pe de-a-ntregul, ca plămada pusă într-un vas prea mic care dă pe afară, iesindu-i sub formă de abur din ochi, din nas şi din toţi porii.
Supărarea aceasta ieşită din comun era cauzată doar în foarte mică parte de discuţia cu Pedro, în parte de incidentele şi truda din bucătărie şi în mare parte de cuvintele pe care le spusese Rosaura acum cîteva zile. Erau în camera ei cu toţii, Tita, John şi Alex. John venise la vizita medicală cu băiatul, căruia îi era tare dor de Tita. Copilul s-a aplecat peste leagăn ca s-o vadă pe Esperanza şi a fost foarte impresionat de cît era de frumoasă. şi ca toţi copiii de vîrsta lui, care nu umblă cu ocolişuri, a spus cu glas tare:
— Ştii, taţi, şi eu vreau să mă însor, nu numai tu. Dar eu cu fetiţa asta.
112
Au rîs cu toţii de vorbele lui, însă cînd Rosaura i-a spus puştiului că asta nu se putea întîmpla, căci fetiţa era menită să aibă grijă de ea pînă în ziua morţii, Tita a simţit că i se zbîrleste părul în cap. Doar Rosaurei putea să-i treacă prin cap o astfel de oroare, să perpetueze o tradiţie atît de inumană.
Mai bine i s-ar fi uscat limba! Aşa n-ar fi putut slobozi cuvintele astea respingătoare, împuţite, aiurite, duhnitoare, indecente şi antipatice. Mai bine şi le-ar fi înghiţit şi le-ar fi păstrat în străfundul măruntaielor ei pînă ar fi putrezit şi-ar fi făcut viermi. Deie Domnul să trăiască ea îndeajuns de mult ca să împiedice aplicarea acestor intenţii nefaste ale soră-sii...
In fond, de ce să se gîndească la lucruri atît de dezagreabile tocmai în aceste momente care trebuiau să fie cele mai fericite din viaţa ei, de ce era atît de supărată? Poate că din cauza lui Pedro. De cînd venise acasă şi aflase de intenţia ei de a se căsători cu John era prost dispus ca toţi dracii. Nu se putea vorbi cu el, pleca dis-de-dimineaţă călare, se întorcea seara direct la cină şi imediat se închidea la el în cameră.
Nimeni nu-şi explica purtarea lui, unii ziceau că îl afectase în mod deosebit vestea că nu va mai avea alţi copii. Orice-ar fi fost, supărarea părea că pusese stăpînire pe gîndurile şi faptele tuturor.

Tita se simţea literalmente fier-bînd „ca apa pentru ciocolată". Era iritabilă ca niciodată. Pînă şi gînguritul porumbeilor care se reinstalaseră în pod şi care-i plăcea atîta acum o enerva, îşi simţea capul gata să explodeze precum porumbul pentru floricele. Ca să nu se întîmple aşa, şi l-a strîns cu putere între rruini. O atingere timidă pe umăr a făcut-o să reacţioneze exagerat, avea chef să tragă palme oricui ar fi fost, precis că iar mai voiau ceva de la ea. Dar mare i-a fost mirarea văzînd-o pe Chencha. Cea dintotdeauna, zîmbitoare şi fericită. Nici cînd venise s-o vadă acasă la John n-a fost atît de bucu-

roasă. Ca de obicei, Chencha pica din cer exact cînd avea mai mare nevoie de ea.
Era de mirare cît de bine se refăcuse după disperarea şi neliniştea care o copleşiseră atunci. Din trauma suferită nu mai era nici urmă. Bărbatul care ştersese toate astea stătea lîngă ea, afisînd un zîmbet larg şi sincer. Vedeai de la o poştă că e un tip cinstit şi liniştit, cel puţin aşa părea, căci Chencha i-a dat voie să deschidă gura doar ca să spună „Jesiis Martinez, la ordinele dumneavoastră". După care a acaparat ca de obicei conversaţia si, spărgînd orice record de viteză, în doar două minute a pus-o pe Ti ta la curent cu evenimentele vieţii sale:
Jesus fusese primul ei logodnic şi n-o uitase niciodată. Părinţii ei se opuseseră categoric dragostei lor, iar dacă Chencha nu s-ar fi întors în sat el n-ar fi ştiut cum să dea de ea. Fireşte că nici nu i-a păsat că nu mai era fată mare şi s-a însurat de îndată cu ea. Acum că murise Mama Elena veniseră amîndoi aici cu gîndul de a începe o viaţă nouă, şi îşi doreau mulţi copii şi să fie fericiţi în vecii vecilor...
Chencha s-a oprit să respire, că se învineţise la faţă, iar Tita a profitat de întrerupere pentru a-i spune, nu la fel de repede ca ea, dar pe-aproape, că era încîntată că se întorsese acasă, că mîine vor vorbi de angajarea lui Jesus, că astăzi avea să fie cerută în căsătorie, că nunta va fi cu-rînd, că nu terminase de pregătit cina şi o ruga să continue ea, în timp ce se liniştea cu o baie rece ca să fie prezentabilă cînd va veni John, adică dintr-un moment în altul. Chencha a dat-o practic afară din bucătărie şi s-a apucat imediat de treabă. Ştia să facă champandongo cu ochii închişi şi cu mîinile legate la spate, aşa pretindea.
După ce carnea e gata şi s-a uscat, prăjeşti turtele în ulei, nu prea mult ca să nu se întărească. După care, în recipientul care va fi pus la cuptor, aşezi mai întîi un strat de smîntînă ca să nu se prindă mîncarea la fund, apoi unul

de tortillas, deasupra unul de tocătură, apoi sosul, şi acoperi totul cu brînza tăiată felii şi restul de smîntînă. Repeţi operaţia pînă ce se umple vasul. Bagi la cuptor şi e gata cînd brînza s-a topit şi tortillas s-au muiat. Serveşti cu garnitură de orez şi fasole.
Tare liniştită era Tita ştiind-o pe Chencha în bucătărie, acum nu-i rămînea decît să aibă grijă de toaleta personală. A trecut prin curte ca o rafală şi s-a băgat în baie. Avea la dispoziţie doar zece minute ca să facă baie, să se îmbrace, să se parfumeze şi să se pieptene. Era atît de grăbită, că nici nu l-a zărit pe Pedro, care era în fundul curţii şi se învîrtea dînd cu piciorul în nişte pietre.
Tita şi-a aruncat hainele de pe ea, s-a vîrît sub duş şi a lăsat apa rece să-i curgă în cap. Mare uşurare! Cînd ţii ochii închişi, simţurile se ascut, putea să simtă fiecare picătură de apă rece care i se prelingea pe corp. în contact cu apa, sfîrcurile i se întăriseră ca piatra. Alt firicel de apă i se scurgea pe spate şi cădea precum o cascadă pe rotunjimile feselor protuberante, apoi cobora pe picioare. In-cet-încet i-a trecut proasta dispoziţie şi durerea de cap a dispărut. Dar deodată a simţit că apa se încălzeşte, devine chiar fierbinte şi îi arde pielea. Asta se întîmpla uneori în perioadele de caniculă, după ce apa din rezervor stătuse toată ziua sub razele fierbinţi ale soarelui, numai că acum nu era vară şi începea să se înnopteze. Alarmată, a deschis ochii, temîndu-se că baia va lua iarăşi foc, şi a văzut chipul lui Pedro de partea cealaltă a peretelui de scînduri, privind-o pe îndelete.
Ochii lui Pedro străluceau atît de tare că era imposibil să nu-i vezi în semiîntuneric, erau ca două picături de rouă în iarbă sub primele raze ale soarelui. Privirea asta blestemată! Şi blestematul ăla de dulgher care reconsrrui-se baia exact ca pe cea dinainte, adică lăsînd spaţii între scînduri! Văzînd că Pedro se apropie cu intenţii libidinoase în priviri, a luat-o la fugă îmbrăcîndu-se în grabă. A ajuns la ea în cameră şi a închis uşa cu cheia.

115 !
Nu-şi terminase bine toaleta că a sosit Chencha să-i spună că tocmai venise John şi o aştepta în salon.
N-a ajuns imediat, căci trebuia să pună întîi masa, înainte de a aşterne faţa de masă, acoperi masa cu un molton, asta pentru a evita zgomotul paharelor şi al tacîmu-rilor lovindu-se de tăblie. E indicat flanelul alb, astfel albul feţei de masă iese mai bine în evidenţă. Tita aluneca uşor în jurul mesei enorme, de douăzeci de persoane, care se folosea în astfel de ocazii, încerca să nu facă zgomot, nici măcar să nu respire, ca să audă ce vorbeau în salon Ro-saura, Pedro şi John. Salonul era despărţit de sufragerie printr-un culoar lung, astfel că la urechile ei nu ajungea decît un murmur de glasuri bărbăteşti, totuşi a perceput un oarecare ton de ceartă, înainte ca lucrurile să capete amploare, a aşezat rapid farfuriile, tacîmurile de argint, paharele, solniţele şi suporturile pentru cuţite. Apus apoi luminările sub încălzitoarele felurilor principale, aperitivelor şi gustărilor şi le-a lăsat pregătite pe bufet. A fugit la bucătărie să ia vinul de Bordeaux pe care-l pusese la bain-Marie. Vinul de Bordeaux trebuie scos din pivniţă cu cîteva ore înainte şi aşezat într-un loc călduţ, pentru ca în felul acesta să-i revină buchetul, dar Tita uitase să-l scoată, aşa că a forţat procedeul în mod artificial. Mai rămînea doar să pună în mijlocul mesei cosuleţul din bronz aurit pentru flori, dar cum acestea se aduc în ultimul moment, pentru a-şi păstra prospeţimea naturală, a însărci-nat-o pe Chencha cu treaba asta şi, cu toată viteza pe care i-o permitea rochia apretată, s-a îndreptat spre salon.
Primul lucru pe care l-a văzut cînd a deschis uşa a fost discuţia înfierbîntată pe care o purtau Pedro şi John despre situaţia politică din ţară. Părea că cei doi uitaseră de cele mai elementare reguli ale manierelor elegante, care spun că la o reuniune mondenă nu se discută despre personalităţi, subiecte triste sau fapte nefericite, despre religie sau despre politică. Intrarea Ţiţei a pus capăt discuţiei, obligîndu-i să se întoarcă la un ton mai prietenos.
116
într-o atmosferă tensionată, John şi-a formulat cererea în căsătorie. Ca bărbat al casei, Pedro şi-a dat aprobarea pe un ton mohorît. Apoi au început să stabilească amănuntele. Cînd a fost vorba să fixeze data nunţii, Tita a aflat că John dorea s-o amîne puţin: voia să meargă în nordul Statelor Unite să-şi aducă unica mătuşă care-i rămăsese ca să fie de faţă la ceremonie. Ceea ce constituia o mare problemă pentru Tita, care dorea să lase în urmă cît mai repede această casă şi apropierea de Pedro.
Logodna a fost formalizată în momentul în care John i-a dăruit Ţiţei un frumos inel cu briliante. Tita l-a admirat îndelung cum îi strălucea pe deget. Scînteierile pe care le răspîndea i-au amintit de strălucirea ochilor lui Pedro în timp ce o admira goală în baie, cît şi o poezie *otomipe* care o ştia de la Nacha de cînd era mică:
„în picătura de rouă străluceşte soarele
picătura de rouă se usucă
în ochii mei străluceşti tu
iar eu trăiesc..."
Pe Rosaura a apucat-o duioşia văzînd lacrimi în ochii soră-sii, lacrimi pe care le-a interpretat ca fiind de fericire, şi s-a simţit mai uşurată de vina care o mai bîntuia uneori că se măritase cu logodnicul Ţiţei. Plină de entuziasm, a împărţit tuturor cupe de şampanie invitîndu-i să ciocnească pentru fericirea celor doi. Aşa au şi făcut, toţi patru adunaţi în mijlocul salonului, dar Pedro a ciocnit cu atîta forţă, că paharul lui s-a făcut ţăndări şi toţi au fost stropiţi pe haine şi pe faţă.
A fost o adevărată binecuvîntare că în momentul acela cam neplăcut a intrat Chencha şi a rostit cuvintele magice: „masa e servită", ceea ce le-a readus seninătatea şi buna dispoziţie potrivite evenimentului, pe care fuseseră gata să le piardă. Cînd este vorba de mîncare, lucru îndeobşte important, doar nerozii şi bolnavii nu-i dau importanţa cuvenită. Şi cum nu era cazul, plini de bunăvoie s-au dus în sufragerie.
117

In timpul mesei totul a fost rnai uşor, graţie comentariilor hazoase pe care le făcea Chencha în timp ce-i servea. Mîncarea n-a fost chiar atît de senzaţională ca în alte daţi, poate pentru că lîta fusese prost dispusă în timp ce-o pregătea, dar asta nu înseamnă nici pe departe că a fost proastă. Champandongo este un fel care are o savoare atît de rafinată, că nimic, nici o dispoziţie oricît de proastă nu-i poate strica gustul. Cînd au terminat, Tita l-a condus pe John pînă la poartă şi acolo s-au sărutat prelung la despărţire. A doua zi, John urma să plece în călătorie, pentru a se întoarce cît mai repede.
Din nou în bucătărie, Tita a trimis-o pe Chencha să facă curat în camera în care urma să locuiască cu bărbatul ei Jesus, nu înainte de a-i mulţumi pentru ajutorul dat. Trebuia să cerceteze, înainte de a se culca, dacă nu cumva aveau să dea de prezenţa nedorită a ploşniţelor. Ultima servitoare care dormise acolo lăsase salteaua infestată de asemenea goange iar Tita nu avusese timp să dezinfecteze, cu toată treaba pe care o avusese de cînd se născuse fetiţa Rosaurei.
Metoda cea mai bună este să amesteci un pahar de rachiu de vin, o jumătate de uncie de esenţă de terebentină şi o jumătate de uncie de camfor pudră. Cu această mixtură se dă în locurile unde ar putea fi ploşniţe, iar ele dispar complet.
După ce a strîns prin bucătărie, Tita a pus la locul lor oalele şi vasele. Nu-i era încă somn, decît să se răsucească în zadar prin pat, mai bine făcea treabă. Prin cap i se învîrteau tot felul de gînduri, iar metoda cea mai bună de a le pune în ordine era să facă mai întîi ordine în bucătărie. A apucat o oală mare de pămînt şi a dus-o în debara, care înainte fusese camera obscură în care maică-sa făcea baie. După moartea Mamei Elena, văzînd că nimeni n-avea de gînd să folosească încăperea drept baie, căci preferau cu toţii dusul din curte, au transformat-o într-un fel de magazie de troace, ca să-i dea o utilitate.

Intr-o mînă ducea oala şi în cealaltă o lampă cu petrol. A intrat în cameră încercînd să nu se împiedice de grămada de obiecte care erau chiar în mijlocul drumului spre locul unde se ţineau vasele de bucătărie ce se foloseau mai rar. Lumina felinarului o ajuta, însă nu destul, nu bătea în spatele ei, pe unde s-a strecurat în tăcere o umbră care a închis uşa după ea.
Simţind o prezenţă străină, Tita s-a întors şi lumina a bătut direct pe Pedro, care tocmai trăgea zăvorul Ia uşă.
— Pedro! Ce faci aici?
Fără să răspundă nimic, Pedro s-a apropiat, a stins felinarul, a dus-o pe sus la patul de fier care pe vremuri fusese al surorii ei Gertrudis, a trîntit-o pe el şi a făcut-o să-şi piardă virginitatea şi să cunoască dragostea cea adevărată.
în camera ei, Rosaura încerca să-sl adoarmă fetiţa care plîngea de mama focului. O plimba prin cameră fără nici un rezultat. Trecînd prin faţa ferestrei, a văzut că din camera obscură ieşea o lumină ciudată. Volute fosforescente se ridicau spre cer ca nişte delicate focuri bengale. Oricît a strigat după Tita şi după Pedro ca să vadă fenomenul, singura care i-a răspuns a fost Chencha, care venise să caute nişte schimburi de pat. Văzînd straniul fenomen, Chencha a amuţit pentru prima dată în viaţă de mirare. Pînă şi Esperanza a încetat să plîngă. în genunchi şi în-chinîndu-se, Chencha a început să se roage.
— Sfîntă Fecioară care eşti în ceruri, primeşte sufletul stăpînei mele Elena ca să nu mai rătăcească prin întunericul purgatoriului!
— Ce spui acolo, Chencha, despre ce vorbeşti?
— Păi, ce să spun, nu vedeţi că e fantoma răposatei? E dovada că are ceva de plătit. Io nu rnă duc acolo nici picată cu ceară, aşa să ştiţi!
— Nici eu.
Biata Mama Elena, dac-ar fi ştiut că şi moartă continua să provoace frică, şi că frica aceasta de a nu da ochii

cu ea le dădea Ţiţei şi lui Pedro *ocazia* de a profana nepedepsiţi locul ei preferat, tăvălindu-se voluptuos pe patul lui Gertrudis, precis ar fi murit nu o dată, ci încă de o sută de ori!
Va urma...
Reţeta următoare:

IX Septembrie

CIOCOLATĂ ŞI COLACUL REGILOR MAGI

INGREDIENTE PENTRU CIOCOLATA:
2 livre de cacao de Soconusco
2 livre de cacao de Maracaibo
2 livre de cacao de Caracas
între 4 şi 6 livre de zahăr, după gust
Mod de preparare:
Mai întîi prăjeşti cacaoa. Pentru asta e preferabil să foloseşti o tavă de metal, nu plita, pentru că uleiul care iese din boabe se pierde prin porii plitei. Sînt amănunte de care trebuie să ţii seama, căci calitatea ciocolatei depinde de trei lucruri, şi anume: boabele de cacao să fie sănătoase, neatacate, să amesteci mai multe feluri de cacao, în fine, să fie prăjite cum trebuie. Gradul de prăjire optim este momentul cînd din cacao începe să iasă untul. Dacă îl iei înainte de pe foc, în afară de aspectul decolorat şi neplăcut, poate fi şi indigest. Şi invers, dacă laşi prea mult pe foc, boabele se ard în mare parte şi ciocolata va ieşi înţepătoare şi aspră.
Tita a extras o jumătate de linguriţă din această grăsime pentru a o amesteca în ulei de migdale dulci şi a pregăti astfel o pomădă excelentă pentru buze. Iarna îi cră-pau mereu, orice ar fi făcut. Cînd era mică asta o deranja foarte mult, căci de fiecare dată cînd rîdea, buzele ei cărnoase plesneau şi sîngerau, şi asta durea foarte tare. Cu timpul, s-a resemnat. Iar acum, cînd nu prea avea multe motive de rîs, treaba nu mai avea nici o importanţă, putea aştepta în linişte venirea primăverii ca să scape de crăpături. Singurul motiv care o făcea să pregătească pomăda era că diseară urmau să vină musafiri să frîngă colacul.

Voia să aibă buzele moi şi strălucitoare în timpul petrecerii din orgoliu, nu pentru că se aştepta să rîdă mult. Bănuiala că era însărcinată nu era un motiv de hlizeală exagerată. Nu se gîndise deloc la posibilitatea asta cînd făcuse dragoste cu Pedro. încă nici nu-i spusese. Avea de gînd să-l anunţe în seara asta, dar nu ştia cum. N-avea nici o idee despre cum va reacţiona Pedro şi ce soluţie ar exista pentru această problemă.
Prefera să nu se mai frămînte şi să se preocupe de lucruri mai mărunte, de exemplu pregătirea alifiei. Nimic nu e mai bun decît untul de cacao. Dar înainte de asta trebuia să termine cu ciocolata.
După ce boabele de cacao s-au prăjit după cum s-a arătat, acestea se curăţă, adică se dau printr-o sită pentru a separa coaja. Sub piatra de măcinat pui o tigaie cu jar şi începi măcinatul cînd piatra s-a încălzit. Macini boabele împreună cu zahărul şi amesteci bine. Imediat împărţi pasta în mai multe părţi. Formezi cu mîinile tablete rotunde sau prelungi, după preferinţă, apoi le pui la uscat. Cu vîr-ful unui cuţit trasezi sectoarele în care vrei să le împărţi. în timp ce Tita forma tabletele de ciocolată, se gîndea cu dor la zilele de sărbătoare a Regilor Magi din copilărie, cînd nu avea probleme atît de serioase, îngrijorarea ei cea mare de atunci era că Magii nu-i aduceau niciodată ce le cerea, ci ceea ce credea Mama Elena că ar fi fost mai potrivit. De-abia acum cîţiva ani aflase că singura dată cînd primise cadoul pe care şi-l dorise fusese atunci cînd Na-cha economisise luni de zile din salariul ei ca să-i cumpere un „cinematograf" pe care-l văzuse în vitrina unui magazin, îi ziceau cinematograf pentru că era un aparat care proiecta imagini pe perete cu ajutorul unei lămpi cu petrol pe post de sursă de lumină, efectul fiind asemănător imaginilor de la cinematograf, dar numindu-se de fapt „zootrop". Ce fericită a fost cînd s-a trezit de dimineaţă şi l-a văzut lîngă ghete. Şi cîte seri s-au bucurat ea şi surorile ei privind imaginile desenate pe benzi de sticlă,

reprezentînd diverse situaţii care de care mai amuzante. Şi ce departe erau acum acele zile fericite cînd Nacha era alături de ea. Nacha... îi era dor de mirosul ei, miros de supă cu fidea, de tortillas în sos de ardei, de rachiu, de sos în strachină, de pîine cu smîntînă, de vremuri trecute. Duse sînt fierturile ei de porumb, aromele ei, ceaiurile ei, rîsul ei, felul în care o gîdila pe tîmple, îi împletea codiţele, o învelea noaptea, o îngrijea cînd era bolnavă, îi gătea ce avea ea chef şi bătea ciocolata!

Ah, de s-ar putea întoarce măcar pentru a-i readuce un pic din veselia de atunci ca să poate pregăti colacul cu acelaşi entuziasm de odinioară! Pe care să-l mănînce mai tîrziu împreună cu surorile ei ca pe vremuri, printre glume şi rîsete, cînd Ro-saura şi ea încă nu trebuiau să se bată pe dragostea unui bărbat, cînd încă nu ştia că în viaţă îi va fi interzis să se mărite, cînd Gertrudis încă nu fugise de acasă şi nu lucra la un bordel, cînd în momentul în care scoteai figurina din colac sperai ca dorinţa să ţi se îndeplinească în mod miraculos şi cu exactitate. Viaţa o învăţase că nu era atît de simplu, că sînt puţini cei destul de isteţi pentru a-şi realiza dorinţele indiferent cum, că dreptul de a-şi hotărî viaţa avea să coste mai scump decît putea să-şi imagineze. Lupta asta trebuia s-o dea singură, iar asta o apăsa din cale-afară. Cel puţin dacă-ar avea-o alături de ea pe soră-sa Gertrudis! Dar mai repede i se părea că s-ar întoarce un mort de la groapă decît Gertrudis acasă.
Nu mai primise nici o veste de la ea, de cînd îi dusese Nicolâs hainele la bordelul unde ajunsese. Aşa că, lăsînd la uscat alături de tabletele de ciocolată şi aceste amintiri, s-a pregătit să se apuce de făcut colacul Regilor Magi.
INGREDIENTE:
30 grame de drojdie proaspătă l 1/4 kg de făină 8 ouă
125
1 linguriţă cu sare
2 linguriţe cu apă de flori de portocal 11/2 ceaşcă cu lapte
300 grame de zahăr
300 grame de unt
250 grame de fructe glasate
l figurină de porţelan
Mod de preparare:
Desfaci cu mîna sau cu o furculiţă drojdia într-un sfert de kg de făină, adăugind treptat o jumătate de ceaşcă de lapte călduţ. După ce ingredientele s-au omogenizat bine, faci un gogoloi de cocă şi-l laşi să se odihnească pînă ce creste de două ori pe atît.
Exact în momentul în care Tita lăsa coca să crească, în bucătărie a apărut Rosaura. Venea să o roage s-o ajute să poată continua dieta pe care i-o prescrisese John. De cîteva săptămîni avea mari probleme digestive, suferea de flatulaţii şi miros urît din gură. Ceea ce o făcea să sufere mult, astfel că hotărîse ca Pedro şi ea să doarmă în camere diferite, în felul acesta îşi diminua puţin suferinţa, puţind trage vînturi în voia ei. John îi recomandase să se abţină de la anumite alimente, precum rădăcinoasele şi legumele, şi să facă mişcare fizică. Lucru dificil, avînd în vedere cît era de grasă. Nu-şi explica de ce se îngrăşase atît de cînd revenise acasă, doar mînca la fel ca înainte. Cert este că devenise un efort ieşit din comun să-şi pună în mişcare trupul voluminos şi gelatinos. Toate aceste rele îi creau o grămadă de probleme, dar cea mai gravă era aceea că Pedro se îndepărta de ea pe zi ce trece. Nu-l învinuia: nici ea nu-şi suporta boarea pestilenţială. Nu mai suporta.
Era prima dată că-şi deschidea sufletul faţă de Tita vorbind cu ea despre acest subiect. I-a mărturisit că n-o făcuse înainte pentru că fusese geloasă. Credea că avea cu
116
Pedro o relaţie amoroasă latentă, bine ascunsă în spatele aparenţelor. Dar acum, văzînd cît de îndrăgostită era de John şi cît de aproape căsătoria lor, pricepuse că era absurd să continue cu bănuielile. Acum era timpul ca între ele două să se stabilească o comunicare adevărată. Da, pînă acum relaţia Rosaura-Tita fusese exact ca apa şi uleiul încins! Cu lacrimi în ochi a rugat-o să nu-i poarte ranchiună că se măritase cu Pedro. Ba chiar i-a cerut sfatul pentru a-l recuceri. De parcă Tita ar fi fost persoana potrivită pentru astfel de sfaturi! Plină de mîhnire, Rosaura i-a mărturisit că de luni de zile Pedro nu se mai apropiase de ea cu intenţii amoroase. Ce mai, o respingea. Asta n-o deranja prea tare, niciodată Pedro nu fusese omul exceselor sexuale. Numai că în ultimul timp nu era doar asta, ghicea în atitudinea sa o respingere făţişă.
Ba chiar putea stabili exact de cînd începuse să fie aşa, pentru că-şi aducea bine aminte. Fusese în noaptea în care apăruse prima dată fantoma Mamei Elena. Ea era trează, îl aştepta să se întoarcă după plimbare. Cînd s-a în-iors aproape că n-a dat nici o importanţă relatării ei despre fantomă, era ca absent, în timpul nopţii ea a încercat să-l îmbrăţişeze, dar ori dormea adînc, ori se prefăcea,

pentru că n-a reacţionat nicicum. Mai tîrziu l-a auzit plîngînd amarnic şi a fost rîndul ei să se prefacă a nu auzi.
îşi dădea seama că obezitatea, vînturile şi mirosul din gură îl depărtau tot mai mult de ea şi nu vedea nici o soluţie. De aceea îi cerea sfatul, de aceea avea atîta nevoie de ea şi n-avea pe nimeni altcineva la care să apeleze. Situaţia ei se înrăutăţea pe zi ce trece. N-ar fi făcut faţă la gura lumii în cazul că ar fi părăsit-o, n-ar fi rezistat. Singura ei mîngîiere era fetiţa Esperanza, care avea obligaţia să rămînă pururea alături de ea.
Pînă aici lucrurile au mers bine, primele cuvinte ale Rosaurei chiar o impresionaseră adînc pe Tita, dar de cum *a* auzit pentru a doua oară care avea să fie soarta Espe-ranzei a trebuit să facă un efort uriaş ca să nu-i arunce

soră-sii în faţă că asta era ideea cea mai aberantă pe care o auzea. Dar nu putea începe o ceartă care să distrugă bunăvoinţa cu care trebuia să o răsplătească pe Rosaura pentru răul pe care i-l făcea acum. Aşa că în loc să dea Mu liber adevăratelor ei sentimente, i-a promis că o să-i pregătească o dietă specială pentru slăbit. Cu multă amabilitate i-a dat o reţetă de familie împotriva mirosului urît din gură: „Mirosul urît vine din stomac şi are diferite cauze. Ca să scapi de el începi cu gargară cu apă sărată, aspi-rînd şi pe nas, în care ai pus cîteva picături de oţet amestecate cu pudră de camfor, în paralel, trebuie să mesteci în permanenţă frunze de mentă. Dacă te ţii de treabă reuşeşti să purifici chiar şi mirosul cel mai puturos."
Rosaura i-a mulţumit nespus pentru ajutor şi s-a repezit în grădină să culeagă mentă, nu înainte de a-i cere discreţie absolută asupra delicatului subiect. Chipul ei exprima o mare uşurare, în schimb, lîta era la pămînt. Doamne, ce făcuse! Cum să repare răul pe care-l făcuse Rosaurei, lui Pedro, ei înseşi, lui John? Cu ce faţă o să-l primească peste cîteva zile, cînd va reveni din călătorie? John, omul care merita atîta recunoştinţă, John, care o readusese la normalitate, John, care îi arătase drumul libertăţii, John, care era pacea, seninătatea, raţiunea. Chiar că nu merita aşa ceva! Ce să-i spună, ce să facă? Deocamdată însă era mai bine să continue colacul Regilor Magi; cit timp stătuse de vorbă cu Rosaura coca crescuse şi putea trece la etapa următoare.
Cu kilogramul de făină rămas faci o altă cocă. Pui în centru toate ingredientele şi amesteci luînd cîte puţină făină de pe margini, pînă se încorporează totul. Cînd coca cu drojdie şi-a dublat volumul, o amesteci cu aceasta, bă-tînd pînă cînd mîna se desprinde uşor. Răzuieşti coca lipită de masă şi o încorporezi şi pe ea. Răstorni apoi aluatul într-o formă înaltă, unsă. Acoperi cu un şervet şi aştepţi să mai crească o dată. Trebuie să ştii că aluatului îi ia cam

două ore să-şi dubleze volumul, iar operaţia se face de trei ori înainte de a băga la cuptor.
în timp ce Tita punea un şervet peste aluatul care trebuia să crească, o rafală de vînt a deschis brusc uşa bucătăriei, lăsînd să pătrundă o boare îngheţată. Şervetul a zburat cît colo şi Tita a simţit că spatele i se înfioară de frig. S-a întors şi a rămas uimită în faţa Mamei Elena care o privea cu asprime.
— Ţi-am spus de atîtea ori să nu te apropii de Pedro. De ce-ai făcut-o?
— Am încercat, mami, dar...
— Nici un dar! Ceea ce ai făcut tu nici nu se poate descrie! Ai uitat de morală, de respect, de bunele purtări! Nu faci nici doi bani, eşti o neruşinată care nu se respectă nici măcar pe sine. Ai pîngărit numele întregii familii, începînd de la strămoşi şi pînă la plodul pe care-l porţi în pîntec!
— Nu! Copilul nu e blestemat!
— Ba este! Eu îl blestem! Pe el şi pe tine, în vecii vecilor!
— Nu, te rog...
Intrarea Chenchei a făcut ca Mama Elena să plece pe unde venise.
— Da'nchide uşa, fato, nu vezi că-i tare frig acilea? Ce ai, că-n ultima vreme eşti cam cu susul în jos?
Nimic. N-avea nimic, doar că ciclul îi întîrziase o lună şi bănuia că e însărcinată, doar că trebuia să-i spună lui John imediat ce se întoarce ca să se căsătorească cu ea, doar că trebuia să anuleze căsătoria, să părăsească această casă dacă voia să păstreze copilul, doar să renunţe definitiv la Pedro, ca să nu-i mai provoace alte suferinţe Rosaurei.

Doar asta! Numai că nu putea să-i spună. Dac-ar fi făcut-o, la cît de bîrfitoare era Chencha, a doua zi ştia tot satul. Aşa că n-a spus nimic şi a schimbat subiectul, exact cum făcea Chencha cînd era prinsă cu o boacănă.
129
— Aoleu! Coca dă pe-afară, lasă-mă să termin colacul că ne-apucă noaptea.
Coca nu dădea pe-afară, dar era pretextul ideal pentru a-i distrage atenţia Chenchei.
După ce aluatul a crescut a doua oară, îl răstorni pe mrsă şi-l modelezi pe lung. îi pui înăuntru fructe glasate, dacă vrei, dacă nu, doar figurina de porţelan. Apoi îi dai formă de colac, lipind capetele, îl pui pe o tavă unsă şi stropită cu făină, cu lipitura în jos. Laşi destul loc între colac şi marginea tăvii, pentru că mai creşte o dată. între timp, aprinzi cuptorul ca să crească într-o bucătărie caldă, înainte de a introduce figurina de porţelan, Tita a pri-vit-o îndelung. Conform tradiţiei, în seara de 6 ianuarie se împarte colacul, iar cel ce găseşte figurina este obligat să dea o petrecere pe 2 februarie, ziua Intîmpinării Domnului, cî:'.c începe să se joace vicleimul. De pe cînd erau doar nişte copile tradiţia asta se transformase într-un fel de întrecere între ea şi surorile ei. Se considerau extrem de norocoase dacă una din ele rămînea cu figurina. Noaptea, dacă o ţineai stri'ns în ambele mîini, puteai să-ţi pui o dorinţă.
în timp ce se uita pe îndelete la formele delicate ale figurinei, se gîndea cît de uşor este să-ţi doreşti anumite lucruri în copilărie. Atunci nimic nu pare imposibil. Dar cînd creşti, înţelegi că tot ce nu-ţi mai poţi dori sînt lucrurile interzise, care îndeamnă la păcat. Lucrurile indecente. Dar ce înseamnă indecent? Nu cumva să refuzi exact ce doreşti cu adevărat? Mai bine n-ar mai fi crescut, aşa nu l-ar fi cunoscut pe Pedro, n-ar fi dorit acum să nu fie însărcinată cu el. Ce bine-ar fi ca maică-sa să n-o mai chi-nuie, să nu se mai ciocnească de ea prin toate colturile şi să-i reproşeze purtarea ei nedemnă. Ce bine-ar fi ca Espe-ranza să se mărite, fără ca Rosaura s-o poată împiedica, şi să nu treacă niciodată prin astfel de necazuri şi supărări! Deie Domnul să aibă puterea pe care a avut-o Gertru-dis pentru a fugi de acasă, dacă va fi cazul! Deie Domnul
! 130
ca Gertrudis să se întoarcă acasă, ca să-i dea Ţiţei sprijinul de care avea atîta nevoie! în timp ce-şi punea toate aceste dorinţe, a ascuns figurina în colac şi l-a lăsat pe masă ca să crească.
După ce aluatul a crescut pentru a treia oară, îl ornezi cu fructe glasate, îl ungi cu ou bătut şi-l presari cu zahăr, îl bagi la cuptor douăzeci de minute, apoi îl laşi să se răcească.
Cînd colacul era gata răcorit, Tita l-a rugat pe Pedro s-o ajute să-l ducă la masă. Ar fi putut ruga pe oricine, dar trebuia să vorbească cu el între patru ochi.
— Pedro, trebuie să-ţi spun ceva.
— Nimic mai lesne, hai să megem în camera obscură. Acolo nu ne deranjează nimeni. Aştept asta de cîteva zile.
— Ce am să-ţi spun e chiar în legătură cu drumurile astea.
Intrarea Chenchei a întrerupt însă discuţia; venea să le spună că familia Lobo tocmai sosise la sărbătoare şi doar ei mai lipseau ca să se poată împărţi colacul. Aşa că n-au avut încotro şi au trebuit să ducă colacul în sufragerie, unde era aşteptat cu nerăbdare. Pe cînd treceau prin coridor, Tita a văzut-o pe maică-sa sprijinită de uşa sufrageriei şi aruncîndu-i priviri furioase. A rămas stană de piatră. Căţelul *Pulque a* început s-o latre aprig pe Mama Elena, care se îndrepta ameninţător către Tita. Ctineiui i se zburlise părul pe spinare de frică şi era în defensivă, mer-gînd îndărăt, în zăpăceala lui a călcat în scuipătoarea de tablă de la capătul coridorului, de lîngă feriga din hîrdău, pe care a răsturnat-o încercînd să fugă, iar conţinutul s-a întins peste tot.
Zarva a atras atenţia celor 12 invitaţi din salon, care au venit să vadă ce se întîmplase. Pedro le-a explicat că în ultimul timp, poate pentru că îmbătrînise, *Pulque* făcea în fiecare zi cîte o trăznaie inexplicabilă, dar că lucrurile erau sub control. Cu toate astea Paquita Lobo şi-a dat seama că Tita era pe punctul de a leşina. A rugat pe altcineva
131 I
să-l ajute *pe* Pedro să ducă colacul în sufragerie, căci era clar că Ti ta nu se simţea bine. A luat-o de braţ şi a dus-o în salon. I-a dat să miroasă săruri şi imediat Tita şi-a revenit complet. Apoi au hotărît să treacă în sufragerie, înainte de a ieşi, a oprit-o pe Tita un moment şi a întrebat-o:
— Ţi-a trecut? Mi se pare că mai eşti ameţită şi ai nişte ochi! Dacă n-aş şti că eşti o fată cuminte

aş jura că eşti borţoasă!
Rîzînd şi prefăcîndu-se indiferentă, Tita i-a răspuns:
— Borţoasă? Numai dumitale putea să-ţi treacă aşa ceva prin minte! şi ce au ochii cu chestia asta?
— Păi, eu ghicesc imediat în ochii unei femei dacă e sau nu însărcinată.
Tita a fost recunoscătoare căţelului *Pulque* pentru că o salva din nou dintr-o situaţie stînjenitoare, căci scandalul pe care-l făcea acum în curte i-a dat pretextul să întrerupă conversaţia cu Paquita. In afară de lătratul lui se mai auzea şi zgomotul produs de galopul mai multor cai. Toţi musafirii veniseră şi erau în casă. Cine să fie la ora asta? S-a dus repede la uşă, a deschis-o şi-a văzut că *Pulque* lătra de bucurie către persoana care venea în fruntea companiei de revoluţionari. Abia cînd au fost destul de aproape şi-a dat seama că trupa era condusă nici mai mult nici mai puţin decît de sora sa Gertrudis. Alături de ea călărea acum generalul Juan Alejandrez, acelaşi care o răpise cu o vreme în urmă. Gertrudis a descălecat şi, de parcă timpul nici nu trecuse, a aruncat într-o doară că ştiind că era ziua cînd se împărţea colacul Regilor Magi venise la o ceaşcă de ciocolată proaspătă, îmbrăţişînd-o emoţionată, Tita a condus-o imediat la masă pentru a-i îndeplini dorinţa. Acasă ciocolata se făcea mai bine ca oriunde, pentru că puneau multă grijă la toate etapele preparării, de la producerea şi pînă la bătutul ciocolatei, capitol extrem de important. Dacă nu ştii s-o baţi cum trebuie, o ciocolată de calitate excelentă poate deveni de nebăut, ori pen-

tru că n-a fiert destul, ori că a fiert prea mult, ori că iese prea groasă, sau chiar arsă.
Ca să eviţi toate astea există o metodă foarte simplă: pui pe foc o tabletă de ciocolată cu apă. Cantitatea de apă trebuie să depăşească cu puţin necesarul pentru a umple cana în care va fierbe. Cînd a dat primul clocot, iei de pe foc şi dizolvi ciocolata, bătînd cu telul pînă s-a încorporat perfect. Pui din nou pe foc. Cînd dă în clocot iarăşi şi are tendinţa să dea pe afară, iarăşi iei de pe foc. Şi tot aşa şi a treia oară. Apoi baţi din nou. Torni jumătate în ceaşcă şi baţi restul. Serveşti apoi totul, sus trebuie să aibă spumă. Poţi s-o faci şi cu lapte în loc de apă, dar în cazul ăsta nu laşi să dea în clocot decît o dată, a doua oară baţi bine ca să nu fie prea groasă. Ciocolata făcută cu apă e mai bună pentru digestie decît cea cu lapte.
Gertrudis închidea ochii ori de cîte ori sorbea din ceaşca cu ciocolată pe care o avea în faţă. Viaţa ar fi atît de plăcută dac-ai putea lua cu rine oriunde aromele şi mirosurile din casa mamei. Bun, asta nu mai era casa mamei. Mama murise fără ca ea să prindă de veste.
A fost foarte tristă cînd a aflat vestea de la Tita. Se întorsese cu intenţia de a-i arăta Mamei Elena că reuşise în viaţă. Era *generfileasă* în armata revoluţionară. Titlul îl cîş-tigase pe merit, luptînd ca nimeni altul pe cîmpul de bătălie. Avea în sînge darul conducerii, astfel că intrînd în armată a avansat grad după grad, pînă la cel mai mare, ba mai mult, se întorcea căsătorită şi fericită cu Juan. Se reîntîlniseră după mai bine de un an, iar între ei renăscu-se aceeaşi patimă ca în ziua în care s-au cunoscut. Ce putea cere mai mult! Cît ar fi dorit ca mama ei să o vadă, cît ar dori s-o revadă şi ea, măcar ca să-i spună din priviri că era cazul să-şi şteargă cu un şervet mustăţile de ciocolată.
Ciocolata asta era făcută ca în vremurile bune.
Gertrudis s-a rugat în gînd şi cu ochii închişi ca Tita să trăiască mulţi ani gătind reţetele de familie. Nici ea, nici

Rosaura nu aveau talent pentru aşa ceva, astfel că în ziua cînd va muri Tita, cu ea va muri şi trecutul acestei familii. După ce au terminat masa, au trecut în salon, unde a început dansul. Salonul era luminat perfect de o uriaşă cantitate de luminări. Juan a impresionat asistenţa cîn-tînd minunat la chitară, la armonică şi la acordeon. Ger-trudis dădea ritmul bucăţilor pe care el le interpreta bă-tînd cu vîrful cizmei în podea.
O privea plin de mîndrie din celălalt capăt al salonului, în timp ce admiratorii o înconjurau asediind-o cu întrebări despre participarea ei la revoluţie. Dezinvoltă şi fumînd, Gertrudis le spunea povesti fantastice despre bătăliile la care luase parte. Acum căscau gura ascultînd relatarea ei despre prima execuţie prin împuşcare pe care o comandase, dar neputînd rezista, a lăsat baltă povestea şi a venit în mijlocul salonului dansînd cu multă graţie polca *Jesusita la Chihuahua,* pe care Juan o interpreta magistral la acordeonul folosit în nord. îşi ridica fără probleme fusta pînă la

genunchi, foarte degajată.
Atitudine ce provoca comentariile scandalizate ale femeilor prezente.
Rosaura îi şopti Ţiţei la ureche:
— De unde o avea ritmul ăsta? Mamei nu-i plăcea să danseze şi se spune că şi tata dansa tare prost.
Tita a dat din umeri, deşi ştia perfect de unde moştenise Gertrudis simţul ritmului şi alte lucruri. Era un secret pe care avea de gînd să-l ia cu ea în mormînt, dar n-a reuşit. Un an mai tîrziu, Gertrudis a dat naştere unui copil mulatru. Juan s-a înfuriat şi a ameninţat că o lasă, nu avea de gînd s-o ierte că iar începuse cu destrăbălările. Atunci Tita a mărturisit totul, pentru a salva această căsnicie. Din fericire, nu îndrăznise să ardă scrisorile, astfel că „trecutul negru" al maicăsii a slujit perfect ca dovadă a nevinovăţiei lui Gertrudis.

Oricum, a fost o lovitură greu de digerat, dar măcar nu s-au despărţit şi au trăit toată viaţa împreună, mai mult fericiţi decît supăraţi.
Aşa cum cunoştea explicaţia ritmului soră-sii, tot aşa cunoştea motivul eşecului căsniciei celeilalte surori şi al faptului că era însărcinată.
Acum ar fi vrut să ştie care era soluţia cea mai potrivită, ăsta era lucrul cel mai important. Partea bună era că acum avea cui împărtăşi necazurile. Spera ca Gertrudis să rămînă acasă destul timp ca s-o asculte şi s-o sfătuiască, în schimb, Chencha dorea exact contrariul. Era furioasa pe Gertrudis, mă rog, nu pe ea, ci pe toată treaba care-i picase pe cap cu îngrijitul soldaţilor. In loc să se bucure de sărbătoare, acum, noaptea, trebuia să aşeze o masă mare în curte şi să facă ciocolată pentru cincizeci de suflete.
Va urma...
Reţeta următoare: Frigănele cu caimac

X

Octombrie FRIGANELE CU CAIMAC

INGREDIENTE:
O cană de caimac 6 ouă
Scorţişoară Sirop
Mod de preparare:
Iei ouăle, le spargi şi separi albuşurile. Cele 6 gălbenuşuri le amesteci bine cu caimacul, apoi se bate totul pînă se întăreşte. Răstorni acest amestec într-o cratiţă unsă cu unt. In vas, amestecul nu trebuie să depăşească un deget grosime. Pui la foc mic pînă se încheagă.
Tita pregătea aceste frigăneîe la cererea expresă a lui Gertrudis, era desertul ei preferat. Nu mai mîncase aşa ceva de mult timp şi voia s-o facă înainte de plecarea din ziua următoare. Stătuse acasă doar o săptămînâ, mult mai mult decît îşi propusese. Gertrudis ungea forma în care Tita urmă să răstoarne compoziţia, vorbind întruna. Avea atîtea să-i povestească, nu i-ar fi ajuns nici o lună de zile, vorbind zi şi noapte. Tita asculta cu mult interes. Mai mult, se temea să nu tacă, atunci ar fi fost rîndul ei să vorbească. Ştia că asta era ultima zi în care îi putea spune despre problema ei şi deşi murea de dorul de a se descărca în faţa surorii sale, se întreba ce atitudine va avea aceasta.
Şederea surorii şi a trupei la ei în casă, departe de a o împovăra cu muncă în plus, îi adusese Ţiţei o mare linişte.
Cu atîta lume în casă şi în curte era imposibil să stea de vorbă cu Pedro, darămite să se întîlnească în camera obscură. Asta o liniştea, nu era încă pregătită să vorbească cu el. înainte de a o face trebuia să analizeze bine posibilele soluţii referitoare la sarcină şi să ia o hotărîre. Pe

de o parte, erau ei doi, pe de alta era sora ei, într-un dezavantaj total. Rosaura nu avea caracter, pentru ea conta foarte mult să dea bine în societate, continua să fie grasă şi urît mirositoare, pentru că nici leacul propus de Tita nu-i diminuase marea problemă. Ce-o să facă dacă Pedro o părăseşte pentru ea? în ce măsură o s-o afecteze asta? Şi ce se va întîmpla cu Esperanza?

— Hai că te-am plictisit cu trăncăneala mea, asa-i?
— Ba deloc, Gertrudis, ce-ţi veni?
— Păi, te văd de o vreme cu privirile pierdute. Spu-ne-mi, ce te frămîntă? Este vorba de Pedro, nu-i aşa?
— Da.
— Dacă îl mai iubeşti, cum se face că te măriţi cu John?
— Nu mă mai căsătoresc cu el, nu pot s-o fac. şi căzîndu-i în braţe i-a plîns pe umăr în tăcere. Gertrudis o mîngîia pe păr cu duioşie, fără să uite de
desertul care era pe foc. Ar fi fost mare păcat să se strice. Cînd mai avea puţin şi s-ar fi ars, a depărta t-o blînd pe Tita şi i-a spus cu dulceaţă:
— Lasă-ma doar să iau asta de pe foc şi după aia poţi să plîngi mai departe, da?
Drept care Tita a pufnit în rîs văzînd-o pe soră-sa mai preocupată de soarta frigănelelor decît de a ei. Era de înţeles, căci, pe de o parte, Gertrudis nu-i cunoştea problema, iar pe de altă parte avea poftă să mănînce frigănele.
Ştergîndu-şi lacrimile, Tita a tras cratiţa de pe foc, pentru că Gertrudis se fripsese la mînă încercînd s-o facă ea.
După ce frigănelele s-au răcit, le tai în pătrăţele, avînd grijă să nu se spargă. Baţi albuşurile spumă ca să le pui peste frigănele şi-apoi le prăjeşti în ulei. în sfîrsit, le însi-*ropezi* şi le presari cu scorţişoară.
în timp ce se răceau frigănelele, Tita i-a povestit toate problemele ei. Mai întîi i-a arătat cît de umflată îi era burta, că n-o mai cuprindea nici o rochie şi nici o fustă. Apoi i-a spus că în fiecare dimineaţă avea ameţeli şi greţuri. Că o dureau sînii de nu-i puteai atinge, în cele din urmă, aşa,

fără chef, că, cine ştie, poate că toate astea se întâmplau pentru că era puţin însărcinată. Gertrudis a ascultat-o cu calm şi fără a se arăta deloc impresionată. La revoluţie văzuse şi auzise lucruri mult mai grave.
— Şi spune-mi, Rosaura ştie?
— Nu, şi nu ştiu ce-ar face dac-ar afla adevărul.
— Adevărul, ah, adevărul! Ascultă, Tita, adevărul e că adevărul *nu* există, depinde de punctul de vedere al fiecăruia. De exemplu, în cazul tău adevărul ar putea fi că Rosaura s-a măritat cu Pedro de rea ce este, fără să-i pese nici cît negru sub unghie de amorul vostru, nu spun minciuni, nu-i aşa?
— Aşa e, dar chestia e că acum ea este soţia, nu eu.
— Şi ce-are a face! A schimbat nunta lor ceva în sentimentele pe care tu şi Pedro le aveţi de-adevăratelea?
— Nu.
— Nu-i aşa? Sigur că este! Păi, amorul vostru este unul dintre cele mai adevărate pe care le-arn văzut în viaţa mea. Şi tu şi Pedro aţi făcut greşeala să-l treceţi sub tăcere, dar mai e timp. Uite, mama a murit, martor mi-e Dumnezeu că nu se putea vorbi cu ea, dar cu Rosaura e altceva, ea cunoaşte adevărul şi trebuie să-l înţeleagă, ba mai mult, cred că în sinea ei l-a înţeles mereu. Aşa că nu vă rămîne decît să vă daţi în vileag adevărul şi cu asta punct.
— Adică mă sfătuieşti să vorbesc cu ea?
— Uite, în timp ce-ţi spun ce-aş face în locul tău, ce-ar fi să pregăteşti siropul pentru frigănelele mele, ca să avansezi, că se face cam tîrziu.
Tita a acceptat sugestia şi s-a apucat să facă siropul, fără să-i scape un cuvînt din ce-i spunea soră-sa. Gertrudis şedea cu faţa la uşa bucătăriei care dădea în curtea din spate, Tita stătea la capătul celălalt al mesei şi era cu spatele la uşă, drept care era imposibil să-l vadă pe Pedro care se îndrepta spre bucătărie cărînd un sac de fasole pentru mîncarea trupei. Atunci Gertrudis, cu bogata ei experienţă dobîndită pe cîmpul de luptă, a calculat strategic

momentul în care Pedro avea să treacă prin dreptul uşii ca să spună:
— .. .şi cred c-ar fi bine ca Pedro să afle că aştepţi un copil de la el.
Punct ochit, punct lovit! Pedro, fulgerat, a lăsat să-i cadă sacul. Se topea de dragoste pentru Ti ta. Ea s-a întors speriată şi a dat cu ochii de Pedro care o privea emoţionat pînă la lacrimi.
— Pedro, ce întîmplare! Sora mea tocmai are să-ţi spună ceva, de ce nu vă duceţi în livadă să staţi de vorbă în timp ce eu termin siropul?
Ti ta nu ştia dacă s-o certe sau să-i mulţumească soră-sii pentru această intervenţie. Avea să vorbească cu ea mai tîrziu, deocamdată trebuia să vorbească cu Pedro. Tăcută, i-a întins castronul în care începuse să facă siropul, a scos din sertarul mesei o hîrtie boţită cu reţeta şi i-a lăsat-o lui Gertrudis, poate avea nevoie, şi a ieşit urmată de Pedro.
Sigur că Gertrudis avea nevoie de reţetă, fără ea n-ar fi fost în stare de nimic! A citit-o cu atenţie şi a încercat s-o pună în aplicare: Baţi un albuş de ou într-o jumătate de *cuartillo* de apă la două livre de zahăr sau două alba-suri într-un *cuartillo de* apă la cinci livre de zahăr, păs-trînd proporţia pentru o cantitate mai mare sau mai mică. Fierbi siropul pînă dă de trei ori în clocot, stingînd de fiecare dată cu puţină apă rece. Tragi de pe foc, laşi să stea puţin şi spumezi; adaugi apoi puţină apă, o coajă de portocală, anason şi cuişoare după gust şi laşi iar să fiarbă. Mai spumezi o dată şi cînd s-a legat cît trebuie, strecori printr-o sită sau o pînză deasă. Gertrudis citea toate astea ca pe nişte hieroglife. Nu pricepea cît zahăr însemnau cinci livre, ce este un *cuartillo* şi cu atît mai puţin ce înseamnă bine legat. Făcea spume! A ieşit în curte să ceară ajutorul Chenchei.
Chencha termina de servit fasolea soldaţilor de la masa a cincea. Era ultima, dar după ce terminau de mîncat aceştia, trebuia să pună din nou masa, pentru ca revoluţionarii

care îşi înghiţiseră hrana la prima masă să vină iar să mă-nînce, şi tot aşa, pînă la zece seara, cînd termina de servit ultima masă a cinei. Aşa că era de înţeles că era furioasă şi iritabilă faţă de oricine s-ar fi apropiat de ea să-i mai ceară ceva în plus. Gertrudis nu făcea excepţie, oricît de ^*cnerăleasă* ar fi fost ea. Chencha a refuzat categoric să o ajute. Nu făcea parte din trupă şi nici nu avea de ce s-o asculte orbeşte, aşa cum făceau toţi bărbaţii de sub comanda ei.
Atunci a vrut să se ducă ;a soră-sa, dar bunul-simţ a împiedicat-o. Nu putea întrerupe în nici un caz conversaţia dintre Tita şi Pedro în aceste clipe. Poate că cele mai hotărîtoare din viaţa lor.
Tita se plimba alene printre pomii fructiferi din livadă, parfumul florilor de portocal se confunda cu cel al iasomiei care emana din corpul ei. Alături de ea, Pedro îi ţinea braţul cu multă tandreţe.
— De ce nu mi-ai spus?
— Pentru că voiam mai întîi să iau o hotărîre.
— Şi ai luat-o?
— Nu.
— Eu zic că înainte s-o iei trebuie să ştii că pentru mine a avea un copil cu dumneata e fericirea cea mai mare pe care aş putea s-o am, şi ca să mă bucur de ea cum se cu-\Tine mi-ar plăcea să fim foarte departe de aici.
— Nu ne putem gîndi numai la noi, mai există şi Ro-saura şi Esperanza, ce-o să se întîmple cu ele?
Pedro n-a ştiut să-i răspundă. Pînă acum nu se gîn-dise la ele şi adevărul este că nu dorea să le rănească şi nici să nu-şi mai poată vedea fetita. Trebuia să existe o soluţie benefică pentru toţi. Era treaba lui s-o găsească. Măcar de un lucru era sigur, Tita nu va mai pleca la John Brown.
Un zgomot în spatele lor i-a speriat. Cineva mergea pe urmele lor. Pedro a lăsat imediat braţul Ţiţei şi s-a uitat pe furiş să vadă cine-i urmărea. Era *Pulqite* care, sătul

de ţipetele pe care le scotea Gertrudis în bucătărie, căuta un loc mai potrivit ca să doarmă.
Oricum, au hotărît să amîne discuţia pentru mai tîrziu. Era prea multă lume în casă şi era riscant să vorbeşti despre nişte lucruri atît de particulare.
în bucătărie, Gertrudis nu reuşea să-l facă pe sergentul Trevifio să prepare siropul aşa cum dorea, oricîte ordine i-ar fi dat. Acum îi părea rău că-i încredinţase o misiune atît de importantă, dar cînd întrebase un grup de rebeli cine ştia cît înseamnă o livră şi el spusese imediat că echivala cu 460 de grame, iar un *cuartillo* cu o litră, crezuse că se pricepea la bucătărie, ceea ce nu era cazul.

Adevărul este că era prima dată că Trevifio nu îndeplinea o sarcină pe care i-o trasa, îşi amintea acum de episodul cînd trebuise să descopere un spion infiltrat în rîn-durile lor. O vivandieră, amanta lui, aflase de acţiunile acestuia, şi-atunci acela a împuşcat-o fără milă ca să nu-l denunţe. Gertrudis se întorcea de la o scaldă în rîu şi a descoperit-o în agonie. Vivandieră i-a indicat cum putea fi descoperit: trădătorul avea o aluniţă roşie în formă de păianjen între picioare.
Gertrudis nu se putea apuca să controleze toţi bărbaţii, lasă că asta se preta la tot felul de interpretări, dar trădătorul putea să intre la bănuieli şi să fugă înainte de a fi descoperit. I-a încredinţat misiunea lui Trevifio. Nici pentru el nu era uşor, puteau bănui despre el lucruri şi mai rele decît despre Gertrudis dacă s-ar fi apucat să-i caute pe toţi soldaţii între picioare. Trevifio a aşteptat însă răbdător să ajungă la Saltillo.
Cum au intrat în oraş s-a apucat să viziteze toate bordelurile şi să cucerească toate prostituatele graţie mai multor talente. Cel mai de seamă era că le trata ca pe nişte doamne, ceea ce le făcea să se simtă ca nişte regine. Era foarte educat şi galant, în timp ce făcea amor cu ele le recita versuri şi poeme. N-a fost una care să nu cadă în plasă şi să nu fie de acord să se pună în slujba cauzei revoluţiei.

în felul acesta n-a durat decît trei zile să se dea de urma trădătorului şi să fie prins în capcană cu complicitatea amicelor sale prostituate. Trădătorul a intrat în cameră cu o blondă oxigenată poreclită „Răguşită". După uşă aştepta Trevifio.
A trîntit uşa cu piciorul şi, manifestînd o violenţă nemaivăzută, l-a ucis pe trădător lovindu-l de mai multe ori. Apoi i-a tăiat testicolele cu un cuţit.
Cînd Gertrudis l-a întrebat de ce îl omorîse atît de nă-praznic în loc să-l împuşte pur şi simplu, i-a spus că fusese vorba de o răzbunare. Cu mult timp în urmă, un bărbat care avea între picioare o aluniţă roşie în formă de păianjen le violase pe mama şi pe sora lui. Aceasta din urmă îi mărturisise înainte de a muri. în felul acesta a spă-iat onoarea familiei. A fost singurul gest de sălbăticie pe care Trevifio l-a făcut vreodată, în rest era persoana cea mai fină şi punea eleganţă chiar şi în felul de a ucide, era plin de onoare. După capturarea spionului, Trevifio a căpătat faimă de muieratic. Nu că asta ar fi fost departe de adevăr, numai că marea lui pasiune era Gertrudis. Ani în şir a încercat în van s-o cucerească fără să-şi piardă speranţa, pînă cînd Gertrudis s-a reîntîlnit cu Juan. Atunci a înţeles că o pierduse definitiv. Acum o slujea doar ca un cîine de pază, acoperindu-i spatele şi fără s-o scape din ochi nici o clipă.
Era unul din cei mai buni soldaţi pe cîmpul de luptă, dar în bucătărie nu făcea doi bani. Totuşi, nu-i venea să-l gonească: Trevifio era foarte sentimental şi cînd Gertrudis îl certa, se ducea să se îmbete. Aşa că şi-a înghiţit greşeala alegerii şi a încercat să iasă cumva lucrurile bine. Cu multă atenţie, cei doi au recitit cuvînt cu cuvînt reţeta în cauză, încercînd s-o înţeleagă.
„Dacă vrei ca siropul să iasă mai pur, de exemplu ca să îndulceşti cu el lichiorurile, după ce ai parcurs etapele menţionate înclini vasul în care e pus, laşi să se odihneas-

că, apoi îndrepţi vasul, aşa se desprinde foarte uşor, la cea mai mică mişcare."
Reţeta nu spunea ce înseamnă bine legat, aşa că Ger-trudis i-a ordonat sergentului să caute răspunsul în cartea groasă de bucate care stătea pe dulapul de vase.
Trevino se străduia să găsească informaţia dorită, dar cum de-abia ştia să citească, urmărea încet cu degetul cuvintele, spre disperarea ei.
„Există mai multe grade de fierbere a siropului: curgător, foarte curgător, ca perla, ca fulgul, caramelizat, legat, bine legat..."
— Am găsit, aici zice „bine legat", doamnă general!
— la să văd, dă-mi cartea că am ajuns la disperare. Şi Gertrudis îi citi sergentului instrucţiunile cu voce
tare şi cursiv.
— „Pentru a controla dacă siropul este bine legat, îţi moi degetele în apă rece şi apuci puţin sirop, reintroducîn-du-le imediat în apă. Dacă după ce s-a răcit siropul *se* transformă într-o bilă şi poate fi modelat ca o pastă, înseamnă că e bine legat." Ai priceput?
— Cred că da, doamnă general,

— Păi, să crezi, că dacă nu, jur că te împuşc!
în fine, Gertrudis strînsese toate informaţiile, acum nu rămînea decît ca sergentul să pregătească bine siropul şi-apoi se putea delecta cu atît de doritele frigănele. La rîndul lui, Trevino, sub ameninţarea pedepsei pe care avea s-o primească dacă nu făcea siropul cum trebuie, l-a reuşit în ciuda lipsei de experienţă.
Au fost entuziasmaţi cu toţii. Trevino plutea de fericire. Chiar el i-a dus Ţiţei în cameră o frigănea trimisă de Gertrudis pentru a-şi da cu părerea. Tita nu coborîse la masă şi-şi petrecuse după-amiaza în cameră. Trevino a lăsat farfuria pe măsuţa pe care Tita mînca atunci cînd nu voia să se ducă în sufragerie. I-a mulţumit pentru atenţie şi l-a felicitat, frigănelele erau de-a dreptul delicioase. Trevino a regretat că Tita nu se simţea bine, ar fi avut plă-

cere s-o invite la dans la petrecerea care avea loc în curte în cinstea plecării *gcnerălesei* Gertrudis. Tita i-a promis că, dacă va coborî, va dansa cu plăcere cu el. Trevino s-a retras repede şi s-a dus să se laude în faţa soldaţilor cu ce-i spusese ea.
După plecarea lui, Tita s-a întins la loc, n-avea nici un chef să se mişte din cameră, burta umflată nu-i permitea ^ă stea prea mult timp în fund.
Se gîndea la nenumăratele daţi cînd pusese la germinat tot felul de seminţe şi grăunţe, grîu, fasole, lucerna, ne-a\ înd habar ce simţeau ele în timp ce creşteau şi-şi schimbau forma atît de radical. Acum admira felul în care îşi deschideau coaja, lăsînd ca apa să pătrundă liber în ele pînă cînd plesneau şi deschideau cale vieţii. Cu cîtă mîn-Jrie lăsau să le iasă primul colţ de rădăcină, cu cîtă umilinţă îşi pierdeau forma de dinainte, cu cîtă graţie arătau lumii primele frunze. I-ar fi plăcut Ţiţei să nu fie decît o snmînţă, să nu dea socoteală nimănui despre ce gesta în t:a, să poată arăta lumii pîntecul ei germinat fără ca societatea s-o respingă. Seminţele n-aveau acest gen de probleme, mai ales nu aveau o mamă de care să se teamă, nici nu le era frică de judecata altora. Acum, în mod fizic, nici Tita nu mai avea mamă, dar nu putea scăpa de senzaţia că, în orice clipă, asupra ei se putea pogorî de dincolo o pedeapsă teribilă, patronată de Mama Elena. Era o senzaţie familiară: o punea în legătură cu teama pe care o simţea atunci cînd, în bucătărie, nu se ţinea cuvînt cu cuvînt de textul reţetelor. Era sigură că Mama Elena avea să descopere schimbarea şi în loc să-i laude creativitatea, avea s-o certe că nu respectă regulile. Dar tot nu rezista tentaţiei de a încălca formulele atît de rigide pe care maică-sa voia să le impună în bucătărie... şi în viaţă.
A rămas o bucată de vreme întinsă pe pat, odihnin-du-se. S-a ridicat doar cînd l-a auzit pe Pedro cîntînd sub geamurile ei un cîntec de dragoste. Dintr-un salt a ajuns la fereastră şi a deschis-o. Cum de îndrăznea Pedro să facă

aşa ceva? De cum l-a văzut, a priceput motivul: era beat criţă, se vedea de la o poştă. Lîngă el, Juan îl acompania la chitară.
Tita s-a speriat, deie Domnul ca Rosaura să doarmă, dacă nu, ce dandana o să iasă. Mama Elena a intrat furioasă în cameră, spunîndu-i:
— Vezi ce ai făcut? Sînteţi nişte neruşinaţi, şi tu şi Pe-dro. Dacă nu vrei să se verse sînge în casa asta, du-te un-de-oi şti şi unde n-o să dăunezi nimănui, pînă nu e prea tîrziu.
— Cea care trebuie să plece eşti dumneata, m-am săturat să mă tot chinuieşti. Lasă-mă în pace, o dată pentru totdeauna!
— Nu plec pînă n-ai să te porţi ca o femeie ca lumea, adică decent!
— Să mă port decent, cum adică? Aşa cum ai făcut dumneata?
— Da.
— Păi, aşa şi fac! Sau n-ai avut şi dumneata o fiică nelegitimă?
— Te osîndeşti vorbindu-mi astfel!
— Nu mai mult decît dumneata!
— Să taci, cine te crezi?
— Mă cred cine sînt! O fiinţă care are dreptul să-şi trăiască viaţa cum îi place. Lasă-mă o dată în pace, nu te mai suport! Mai mult, te urăsc, te-am urît mereu!
Tita a pronunţat aceste cuvinte magice pentru ca Mama Elena să dispară pentru totdeauna. Imaginea impunătoare a mamei a început să scadă, pînă a rămas o luminiţă plă-pîndă. Pe măsură

ce fantoma se topea, uşurarea punea stă* pînire pe corpul Ţiţei. Inflamarea pîntecului şi durerea din sîni începeau să treacă. Muşchii s-au relaxat, lăsînd cale liberă unei menstruaţii năvalnice. Descărcarea aceasta după atîtea zile de tensiune a li-nistit-o. A respirat adînc. Nu era însărcinată.
I 148
Dar problemele nu se terminaseră. Luminiţa în care se transformase imaginea Mamei Elena începu să se în-vîrtească precum un titirez. A trecut prin geam şi s-a îndreptat spre curte, ca o petardă înnebunită, în beţia lui, Pedro nu şi-a dat seama de pericol. Cînta fericit *Estrellita* de Manuel M. Ponce, sub fereastra Ţiţei, înconjurat de revoluţionari la fel de cherchelişi ca şi el. Nici Gertrudis şi Juan n-au mirosit nenorocirea. Dansau ca doi adolescenţi îndrăgostiţi la lumina unuia din multele felinare răspîn-dite peste tot pentru sărbătoare. Brusc, petarda s-a apropiat de Pedro şi, răsucindu-se vertiginos, a făcut ca felinarul de lîngă el să explodeze în mii de bucăţi. Petrolul lampant a dus iute flăcările pe chipul şi corpul lui Pedro.
Tita, care tocmai îşi luase precauţiile necesare pentru menstruaţie, a auzit zarva produsă de accident. S-a năpustit la fereastră şi l-a văzut pe Pedro alergînd prin curte, transformat într-o torţă umană. Atunci l-a ajuns Gertrudis din urmă, şi-a smuls fusta şi l-a acoperit cu ea, trîn-tindu-l la pămînt.
N-a ştiut cum a coborît scările pentru a ajunge la el în doar 20 de secunde. Gertrudis tocmai îi scotea hainele fu-megînde. Pedro urla de durere, avea arsuri pe tot corpul. Mai mulţi bărbaţi l-au ridicat cu grijă pentru a-l duce în cameră. Tita l-a apucat de singura mînă nearsă şi nu s-a mai dezlipit de el. Pe cînd suiau scările, Rosaura a deschis uşa camerei sale.
Simţise miros de pene arse. S-a apropiat de scară cu intenţia de a coborî ca să vadă ce se întîmplase şi a dat nas în nas cu grupul care urca ducîndu-l pe Pedro învăluit în fum. Alături, Tita plîngea de zor. Primul impuls al Ro-saurei a fost să vină în ajutorul soţului. Arunci, Tita a vrut să-şi retragă mîna pentru ca Rosaura să se poată apropia, dar Pedro, printre vaiete şi tutuind-o pentru prima dată, a strigat:
— Nu pleca, Tita, nu mă lăsa.
— Nu, Pedro, nu te las.
149
Şi l-a apucat iarăşi de mînă. Surorile s-au privit o clipă provocator; Rosaura a priceput că nu mai avea ce căuta acolo, a intrat în camera ei şi s-a încuiat cu cheia. N-a ieşit o săptămînă întreagă.
Cum Tita nici nu putea şi nici nu voia să plece de lîn-gă Pedro, i-a spus Chenchei să aducă albuşuri de ou bătute cu untdelemn şi cartofi cruzi zdrobiţi. Erau leacurile cele mai bune contra arsurilor. Albuşurile se aplică cu o pană moale pe părţile arse, repetînd după fiecare uscare. Apoi se bandajează cu cartofi cruzi zdrobiţi, ca să scadă inflamaţia şi să se potolească durerea.
Toată noaptea Tita şi-a petrecut-o oblojindu-l cu aceste leacuri bătrîneşti.
în timp ce-i punea cataplasma de cartofi, Tita privea chipul iubit al lui Pedro. Nici urmă nu rămăsese din sprîn-cenele dese şi genele lungi. Bărbia pătrată era atît de umflată că devenise ovală. Ei nu-i păsa dacă i-ar fi rămas semne, lui poate da. Cu ce să dea ca sa nu rămînă cu cicatrice? Răspunsul i l-a dat Nacha, care-l ştia de la „Lumina zorilor": leacul cel mai bun era scoarţa copacului *tepezcohuite.* Tita a ieşit în fugă în curte si, fără să-i pese că se înnoptase, l-a trezit pe Nicolâs şi l-a trimis să facă rost de aşa ceva de la cel mai bun vrăjitor din regiune. Abia spre dimineaţă a reuşit să calmeze puţin durerile lui Pedro şi să-l adoarmă. A profitat pentru a-şi lua rămas-bun de la Gertrudis, auzea de ceva vreme paşii şi glasurile trupei care-şi pregătea caii de plecare.
Cele două au stat de vorbă pe îndelete, Gertrudis regreta că nu poate rămîne s-o ajute la necaz, dar primise ordin să atace oraşul Zacatecas. I-a mulţumit pentru clipele atît de fericite petrecute alături de ea, a sfătuit-o să nu renunţe la Pedro si, înainte de a se despărţi, i-a dat o reţetă pe care o foloseau vivandierele ca să nu rămînă gravide: după fiecare relaţie intimă, faci spălaturi cu apă fiartă cu cîteva picături de oţet. Conversaţia le-a fost între-
150
ruptă de Juan, care venea să-i spună lui Gertrudis că era timpul să plece.
Juan a îmbrăţişat-o cu putere pe Tita şi a rugat-o să-i transmită lui Pedro însănătoşire grabnică. Surorile s-au îmbrăţişat emoţionate. Gertrudis s-a urcat pe cal şi a plecat. Nu călărea singură, avea

cu ea, într-o desagă, toată copilăria ei într-un borcan cu frigănele cu caimac.
"Tita s-a uitat după ei cu ochii în lacrimi. Şi în ochii Chenchei erau lacrimi, dar de fericire: în sfîrşit, putea să se odihnească!
Tita era pe punctul de a intra în casă cînd a auzit-o pe Chencha ţipînd:
— Nu se poate! Se întorc!
Aşa părea, într-adevăr, după praful ridicat, aidoma ce-lui iscat de caii care plecau.
Ascuţindu-şi privirile, au constatat cu bucurie că era trăsura lui John. Se întorsese. Văzîndu-l, Tita a fost cuprinsă de o mare nesiguranţă. Nu ştia ce să facă şi ce să-i spună. Pe de o parte, se bucura enorm să-l revadă, pe de alta îi venea foarte greu să rupă logodna. John s-a apropiat de ea cu un buchet mare de flori. A luat-o în braţe emoţionat şi cînd a sărutat-o, şi-a dat seama că ceva se schimbase la Tita.
Va urma...
Reţeta următoare:
Fasole boabe cu chile ă la Tezcucana

XI
Noiembrie
FASOLE BOABE CU CHILE Ă LA TEZCUCANA

INGREDIENTE:
Fasole boabe
Carne de porc
J umăr i
Ardei iuţi uscaţi
Ceapă
Brînză rasă
Salată verde
Avocado
Ridiche neagră sau napi
Ardei graşi
Măsline
Mod de preparare:
Mai întîi fierbi fasolea în apă cu bicarbonat de sodiu, apoi arunci apa, o speli şi o pui la fiert împreună cu carnea de porc tăiată în bucăţi mici şi cu jumările.
Primul lucru pe care l-a făcut Tita de cum s-a sculat, Ia ora cinci dimineaţa, a fost să pună fasolea la fiert.
Astăzi veneau la masă John împreună cu mătuşa sa Mary, care venise din Pennsylvania special pentru a asista la nunta lui John şi a Ţiţei. Mătuşa Mary era curioasă s-o cunoască pe logodnica nepotului ei preferat, dar nu apucase, din cauza accidentului lui Pedro. Au aşteptat o săptămînă, pînă cînd acesta s-a restabilit, pentru vizita oficială. Tita era tare amărîtă că nu putea anula această vizită: mătuşa avea deja 80 de ani şi venise de atît de departe doar pentru a o cunoaşte. Să-i pregătească o masă bună mătuşei Mary era tot ce putea face pentru dulcea bătrînă şi pentru John, nu avea nimic a le oferi în afară de vestea că nu se va mărita cu John. Se simţea golită ca un platou pe care n-au rămas decît firimiturile unei prăjituri delicioase. S-a dus în cămară să caute alimentele, dar acestea străluceau prin absenţă: vizita lui Gertrudis răsese toate proviziile. Tot ce rămăsese în hambare, în afară de mălaiul pentru tortillas, era ceva orez şi fasole, însă cu bunăvoinţă şi imaginaţie putea pregăti o masă bună.

Un meniu compus din orez cu banane şi fasole a la Tez-cucana avea să-i salveze faţa.
Cum fasolea era destul de bătrînă şi trebuia să fiarbă mai mult, a pus-o la fiert în zori, între timp s-a apucat să cureţe ardeii de vine.
După ce i-ai curăţat, îi pui la muiat în apă caldă, apoi îi toci.
Tita a lăsat ardeii la muiat, a pregătit micul dejun şi i l-a dus lui Pedro.
Acesta se restabilise îndeajuns după arsuri. Tita nu în-trerupsese deloc tratamentul cu coajă de

tepezcohuite, de aceea nu-i rămăsese nici o cicatrice. John aprobase pe de-a-ntregul tratamentul. Curios, el însuşi continua de mult timp experimentele cu coaja acestui copac, de care ştia de la bunica lui, „Lumina zorilor". Pedro o aştepta pe Tita nerăbdător, în afară de bunătăţile pe care i le aducea zi de zi, i-au făcut bine şi conversaţiile pe care le aveau după masă. Numai că astăzi Tita n-avea timp de povesti, trebuia să pregătească masa pentru John cît mai bine. Pe Pedro l-a apucat gelozia:
— în loc să-l pofteşti la masă, mai bine i-ai spune o dată pentru totdeauna că nu te măriţi cu el pentru că aştepţi un copil de la mine.
— Nu pot să-i spun asta, Pedro.
— Ce, ţi-e frică să nu-l jigneşti pe doctoraş?
— Nu că mi-e frică, dar ar fi nedrept să mă port astfel cu el, John are tot respectul meu şi trebuie să aştept un moment mai potrivit.
— Dacă n-o faci tu, o fac eu.
— Ba nu, n-ai să-i spui nimic; mai întîi pentru că nu-ti dau voie, apoi pentru că nu sînt gravidă.
— Ce-ai spus?
— *Ce* am crezut că e o sarcină n-a fost decît o dereglare, dar am revenit la normal.
— Deci asta era! Acum înţeleg eu: nu vrei să vorbeşti cu John pentru că eziţi între a te căsători cu el şi a rămîne
l 134
cu mine, asa-i? Acum nu mai eşti legată de mine, un biet bolnav.
Tita nu putea să înţeleagă atitudinea asta. Pedro părea un copil îmbufnat. Vorbea de parcă urma să fie bolnav toată viaţa şi nu era cazul, în curînd avea să fie complet restabilit. Precis că accidentul îl stricase la cap. Poate tot fumul de la arsurile de pe corp i se dusese la cap, şi-aşa cum o pîine mucegăită strică mirosul întregii case, tot aşa şi creierii lui afumaţi scoteau gîndurile astea negre, fă-eînd ca vorbele lui plăcute de obicei să devină nesuferite. Mu era posibil să se îndoiască de ea, nici să-şi propună să se poarte pe dos decît făcuse pînă acum, cu decenţă adică.
Aplecat supărată si, înainte de a închide uşa, Pedro i-a strigat să nu-i mai aducă ea prînzul, s-o trimită pe Chen-cha, ca să aibă tirnp destul pentru John.
A intrat mîhnită în bucătărie şi s-a pregătit să mănînce; n-o făcuse pentru că prima ei grijă fusese Pedro, apoi să continue treaba, şi toate astea — pentru ce? Pentru ca Pedro, în loc să aprecieze, să se poarte cum s-a purtat, jig-nind-o cu cuvintele şi cu atitudinea sa. Era limpede, Pedro devenise un monstru de egoism şi de gelozie.
Şi-a făcut nişte ardei şi s-a aşezat să mănînce. Nu-i plăcea să mănînce singură, dar acum n-avea încotro, Pedro era la pat, Rosaura nu voia să iasă din camera ei unde stătea încuiată cu şapte lacăte şi refuzînd orice mîncare, iar Chencha, după ce dăduse naştere primului copil, îşi luase cîteva zile de odihnă.
Aşa că ardeii nu i-au plăcut ca altădată, îi lipsea compania cuiva. Deodată a auzit paşi. Uşa s-a deschis şi a apărut Rosaura.
Tita a rămas uluită văzînd-o: era la fel de subţire ca atunci cînd era fată. Doar după o săptămînă de nemîn-cat! Părea imposibil să fi pierdut 30 de kilograme în doar 7 zile, şi totuşi aşa era. Acelaşi lucru i se întîmplase cînd
157 l
se duseseră la Sân Antonio, slăbise rapid, dar imediat ce ajungea acasă se îngraşă iar!
Rosaura a intrat semeaţă şi s-a aşezat în faţa Ţiţei. Venise momentul să se înfrunte cu soră-sa, dar nu va începe ea discuţia. A dat farfuria la o parte şi a sorbit din cafea, după care s-a apucat să mărunţească atent marginile turtelor de mălai pe care le folosise la ardei.
Făceau asta în mod obişnuit pentru a da resturile la găini, aşa cum făceau şi cu miezul de pîine.
Surorile s-au privit fix în ochi şi-au rămas aşa pînă cînd Rosaura a grăit prima.
— Cred că avem o problemă, nu-i aşa?
— Aşa e. Şi cred că a început încă de cînd te-ai măritat cu iubitul meu.
— Bine, dacă vrei tu începem de acolo. Tu ai avut un iubit necuvenit. N-aveai dreptul.
— După a cui părere? A mamei sau a ta?
— După tradiţia familiei, pe care ai încălcat-o.

— Şi-am s-o încalc de cîte ori va fi nevoie, pentru că tradiţia asta nu mă priveşte. Aveam acelaşi drept de a mă mărita ca şi tine, tu nu aveai dreptul să te bagi între doi oameni care se iubeau profund.
— Nu chiar profund, doar ai văzut că Pedro te-a schimbat cu mine la prima ocazie. M-am măritat cu el pentru că aşa a vrut el. Dac-ai avea măcar un pic de mîndrie ar trebui să-l uiţi de tot.
— Spre ştiinţa ta, află că s-a însurat cu tine ca să fie aproape de mine. Nu te iubea, ştiai doar.
— Uite ce e, mai bine să nu vorbim de trecut, nu mă interesează de ce s-a căsătorit cu mine. S-a căsătorit şi gata. Şi nu admit să vă bateţi joc de mine, să-ţi intre bine în cap! Nu admit şi gata.
— Nimeni nu-şi propune să-şi bată joc de tine, Rosaura, nu pricepi nimic.
— Nu? Adică nu pricep în ce rol mă pui cînd toată lumea te vede cum plîngi lîngă Pedro ţinîndu-l drăgăstos

de mînă? E rolul păcăliciului! Dumnezeu n-are să te ierte pentru asta! Şi află că nu-mi pasă dacă tu şi Pedro o să ajungeţi în iad pentru că vă giugiuliţi prin toate colţurile. Ba chiar puteţi s-o faceţi de cîte ori doriţi de-acum încolo. Cît timp nu prinde nimeni de veste, pe mine nu mă interesează, fiindcă Pedro va ajunge s-o facă cu oricine s-o nimeri, că pe mine nu mai pune el mîna. Că eu am demnitate! N-are decît să-şi găsească o oarecare, aşa ca tine, pentru porcărele, dar în casa asta nevasta tot eu am să lin. Cît şi în ochii celorlalţi. Iar dacă vă vede careva şi eu ajung iar de caraghioasă, îţi jur că o să vă pară rău!
Ţipetele Rosaurei se suprapuneau peste plînsul Espe-ivmzei. Copila începuse să plîngă de ceva vreme, şi tot mai rare, pînă la un nivel insuportabil. Precis că îi era foame. Rosaura s-a ridicat încet şi a spus:
— Mă duc să-i dau fetiţei să mănînce. De azi înainte a-ai voie s-o hrăneşti, ai mînji-o. De la tine nu poate primi decît exemple şi sfaturi rele.
— De asta poţi fi sigură. N-am să las să-i otrăveşti ideile cu mintea ta bolnavă, să-i distrugi viaţa obligînd-o să urmeze o tradiţie stupidă!
— Da? Şi cum ai să faci asta? Te gîndeşti poate că am s-o las să-ţi stea în preajmă ca pînă acum? Află că nu. Unde ni mai văzut tu ca femeile de stradă să aibă voie să stea alături de fetele de familie bună?
— Doar nu vorbeşti serios cînd spui că familia noastră e bună!
— Mica mea familie este. Şi ca să fie aşa şi de acum încolo, îţi interzic să te apropii de fiică-mea, sau te gonesc din casa asta pe care mama mi-a lăsat-o mie moştenire. Ai priceput?
Si dusă a fost, luînd cu ea piureul pe care-l pregătise Tita pentru Esperanza.
Nu putea s-o lovească mai rău pe Tita, ştiuse cum s-o rănească adînc. Pentru Tita, Esperanza reprezenta ceva extrem de important. Era foarte îndurerată, în timp ce

fărîmiţa ultima bucată de tortilla, îşi dorea din tot sufletul ca pe soră-sa s-o înghită pămîntul, asta merita.
In timp ce vorbise cu Rosaura fărîmiţase întruna; furioasă, a pus totul într-o farfurie şi a ieşit să le arunce la găini, pentru a se reapuca apoi de fasole. Frînghia de rufe era plină cu scutecele Esperanzei, frumoase şi strălucitoare. Toate femeile din casă petrecuseră seri în şir bro-dîndu-le marginile, în bătaia vîntului păreau valuri înspumate. Nu s-a mai uitat la ele, dacă avea de gînd să termine de pregătit mîncarea trebuia să uite că fetiţa lua prima masă fără ea. S-a întors în bucătărie şi a continuat.
Prăjeşti ceapa tocată. Cînd s-a rumenit, adaugi ardeii pisaţi şi sare după gust. Cînd s-au pătruns, adaugi fasolea, carnea şi jumările.
Degeaba a încercat să uite de Esperanza. In timp ce răsturna fasolea în oală, Tita şi-a amintit cît de mult îi plăcea fetiţei supa de fasole. O lua pe genunchi, îi lega un şervet mare peste piept şi i-o dădea cu o linguriţă de argint. Şi ce fericită a fost cînd linguriţa s-a lovit de primul dinte al Esperanzei! Acum îi mai ieşeau doi. Tita era foarte atentă să n-o incomodeze cînd îi dădea să mănînce. Măcar de-ar face şi Rosaura aşa, dar slabe speranţe, doar n-o făcuse niciodată. Nici măcar nu era în stare să-i pregătească baia, cu foi de lăptucă pentru somn liniştit, şi nici s-o îmbrace, s-o ia în braţe şi s-o giugiulească aşa cum făcea Tita. Poate că era mai bine să plece de

acasă. Pedro o dezamăgise; Rosaura ar fi putut să-şi refacă viaţa şi fetiţa avea să se obişnuiască, mai devreme sau mai tîrziu, cu îngrijirile mamei sale adevărate. Dacă Tita se va lipi pe zi ce trece tot mai mult de fată, va suferi cum suferise după Ro-berto. N-avea nici o noimă, asta nu era familia ei, oricînd i-o puteau lua tot aşa de lesne cum iei o pietricică dintre boabele de fasole cînd o speli. John, în schimb, îi oferea să întemeieze o familie, pe care nu i-o va lua nimeni. Era un om minunat, ţinea enorm la el. Cu timpul, nu va fi greu deloc să se îndrăgostească de-a binelea de el.
Aici şi-a în-
trerupt meditaţiile, pentru că în curte găinile făceau un scandal nemaipomenit, parcă înnebuniseră sau deveniseră cocoşi de luptă. Se ciupeau una pe alta, bătîndu-se pe ultimele firimituri, săreau şi zburătăceau în toate părţile, agresîndu-se violent. Mai ales una din ele, cea mai furioasă, le scotea celorlalte ochii cu ciocul, stropind cu sînge scutecele albe. Speriată, Tita a încercat să le potolească cu d găleată cu apă. N-a reuşit decît să le înfurie şi mai mult. Au format un cerc şi alergau unele după altele extrem de repede. Deodată, găinile s-au văzut prinse definitiv în această forţă chiar de ele produsă, n-au mai putut scăpa din vîrtejul de pene, praf şi sînge, care a început să se răsucească tot mai rapid, transformîndu-se într-o tornadă care aspira tot ce găsea în cale, începînd cu obiectele cele mai mărunte, adică scutecele Esperanzei puse la uscat. Tita a încercat să salveze o parte din ele, dar în drum a fost înghiţită de vîrtejul puternic care a ridicat-o cîţiva metri deasupra solului, a răsucit-o infernal de trei ori printre ciupiturile furioase ale găinilor şi a aruncat-o în capătul opus al curţii, unde s-a prăbuşit ca un sac de cartofi.
A rămas acolo, pe burtă, fără să se mişte. Dacă vîrtejul o înghiţea iarăşi, găinile puteau să-i scoată ochii. Viitoarea cu găini a făcut mai multe găuri în pămînt. şi în cea mai mare au dispărut într-un tîrziu aproape toate. Le-a înghiţit pămîntul. Rămăseseră trei bucăţi, golaşe şi chioare. Şi nici un scutec.
Scuturîndu-se de praf, Tita a inspectat curtea: nici urmă de găini. O supăra mai mult că dispăruseră scutecele pe care le brodase cu atîta dragoste. Trebuiau înlocuite rapid. Dar, de fapt, asta nu mai era problema ei, Rosaura îi spusese doar că n-avea voie să se mai apropie de Esperanza. Aşa că să se ocupe ea de problema asta, iar Tita de a ei, care acum era pregătirea mesei pentru John şi pentru mătuşa Mary.

A intrat în bucătărie cu gîndul să termine mîncarea, dar a constatat cu uimire că, deşi trecuseră ore de cînd fierbea, fasolea tot nu se muiase.
Se petrecea ceva ciudat. Şi-a adus aminte ce-i spusese Nacha: atunci cînd doi sau mai mulţi oameni se certau în timp ce ea făcea *tamales,* acestea rămîneau crude. Puteai să le fierbi zile în şir, nu se făceau: erau supărate, în astfel de cazuri trebuia să le cînţi, ca să se liniştească şi să fiarbă. Tita s-a gîndit că acelaşi lucru o fi valabil şi în cazul fasolei, care asistase la cearta ei cu Rosaura. Drept care nu i-a rămas decît să-şi schimbe dispoziţia şi să-i cînte fasolei cu multă dragoste, căci timpul trecea repede şi acum veneau musafirii.
Pentru aceasta trebuia să caute în amintire un moment de mare fericire şi să-l retrăiască în timp ce cînta. A închis ochii şi s-a apucat să cînte un vals ale cărui cuvinte sunau aşa: „de cînd te-am văzut sînt fericită, ţi-am dat iubirea mea şi sufletul mi s-a topit..." Imediat i-au venit în minte imaginile primei întîlniri cu Pedro în camera obscură. Patima cu care i-a scos hainele, făcînd ca pielea ei să ardă în contact cu mîinile lui incandescente, sîngele care le fierbea în vene, inimile lor care se mistuiau de pasiune. Treptat, frenezia a fost înlocuită cu o tandreţe nesfîrşită care a potolit furtuna din sufletul lor.
în timp ce Tita cînta, fasolea fierbea în draci. Apa a intrat în boabele care au început să se umfle gata să plesnească. Cînd Tita a deschis ochii şi a scos un bob, acesta era fiert exact cît trebuie. Aşa că mai avea şi timp să se aranjeze înainte de sosirea mătusii Mary. Mulţumită, s-a dus în camera ei să se facă frumoasă. Mai întîi trebuia să se spele pe dinţi. Tăvăleala din curte din cauza vîrtejului produs de găini o făcuse să muşte pămîntul. A luat praf special pentru scopul acesta şi şi-a făcut un periaj viguros, învăţase la scoală să prepare acest praf. Se face din-tr-o jumătate de uncie de tartrat, jumătate de uncie de zahăr şi jumătate de uncie de os de sepie, amestecate cu

două drahme de iris de Florenţa şi sînge-de-nouă-fraţi; se macină toate ingredientele pînă devin pulbere şi se amestecă, îi învăţase profesoara Jovita, care fusese învăţătoarea ei trei ani la rînd. Era o femeie măruntă de statură, de care-şi aminteau cu toţii, nu atît pentru cunoştinţele transmise, cît pentru faptul că era un personaj memorabil. Se spune că la 18 ani a rămas văduvă cu un copil. N-a vrut cu nici un chip să-i dea un tată vitreg şi şi-a petrecut toată viaţa într-un celibat absolut. Acum, nu se poate şti cît a fost convingere şi cît a afectat-o hotărîrea luată, cert este că sărăcuţa de ea şi-a pierdut minţile. Muncea zi şi noapte pentru a pune stavilă gîndurilor păcătoase, zicînd tot timpul că „lenea e mama tuturor viciilor". şi nu se odihnea nici un pic. Muncea tot mai mult, dormea tot mai puţin. Cu timpul, treaba din casă nu i-a mai ajuns pentru a-şi linişti gîndurile, aşa că ieşea din casă la cinci dimineaţa şi mătura trotuarul. Şi pe al vecinilor. Apoi a lărgit aria patru străzi mai încolo şi, încet-încet, *in crescendo,* a ajuns să mătură tot satul Piedras Negras înainte de a pleca la scoală. Uneori îi rămîneau în păr ghemotoace de praf şi copiii rîdeau de ea. Privindu-se în oglindă, Tita a constatat că acum semăna şi ea cu învăţătoarea ei. Poate doar din cauza penelor care i se prinseseră în plete, dar tot s-a speriat.

Nici nu-i trecea prin minte să devină o a doua Jovita. Şi-a scuturat penele şi şi-a periat zdravăn părul, apoi a coborît să-i întîmpine pe John şi pe mătuşa Mary, care tocmai soseau. Lătratul lui *Pulque* îi anunţase.

I-a primit în salon. Mătuşa Mary era exact cum şi-o imaginase: o doamnă în vîrstă fină şi plăcută. Impecabilă, în ciuda anilor.

Purta o pălărie discretă cu flori în culori pastel, care contrastau cu albeaţa părului. Mănuşile, de un alb strălucitor, erau asortate cu părul. Mergea sprijinindu-se de un baston de mahon cu mîner de argint în formă de lebădă. Conversaţia ei era cît se poate de plăcută, a fost în-

cîntată de Tita şi şi-a felicitat îndelung nepotul pentru alegerea potrivită, iar pe Tita pentru engleza ei perfectă.

Tita şi-a scuzat sora, spunînd că nu se simţea bine, şi i-a poftit la masă. Mătuşa a fost entuziasmată de orezul cu banane prăjite şi a elogiat prezentarea platoului cu fasole. Cînd se serveşte se adaugă brînză rasă şi se ornează cu frunze fragede de lăptucă, felii de avocado, ridichi tocate, ardei şi măsline.

Era obişnuită cu alt stil de mîncare, ceea ce n-a împiedica t-o să aprecieze felul savuros în care gătea Tita.

— Mmm, e delicios. Mare noroc ai, John, de-acum înainte chiar că vei mînca bine, adevărul e că biata Caty găteşte tare prost. Cred c-ai să te îngraşi după ce te căsătoreşti.

John a băgat se seamă că Tita nu era în apele ei.

— Nu te simţi bine, Tita?

— Nu, dar nu pot să-ţi spun acum, mătuşa o să se supere dacă nu vorbim englezeşte.

John i-a răspuns în spaniolă.

— Nu-ţi face griji, e surdă toacă.

— şi-atunci cum de te poţi înţelege atît de bine cu ea?

— Pentru că citeşte pe buze, dar numai în engleză, în plus, în timp ce mănîncă nu vede, nu aude, aşa că, te rog, spune-mi ce ai. N-am avut timp să stăm de vorbă şi nunta e peste o săptămînă.

— Cred c-ar fi mai bine să renunţăm.

— Dar de ce?

— Nu mă obliga să-ţi explic acum.

Si pentru ca mătuşa să nu se prindă că vorbeau despre un subiect atît de delicat, i-a zîmbit. Mătuşa a zîmbit şi ea, era cît se poate de fericită şi se delecta cu mîncarea cu fasole, într-adevăr, nu citea de pe buze spaniola. Puteau vorbi fără frică.

— Nu mă mai iubeşti?

— Nu ştiu, John.

îi venea greu să continue după ce văzuse expresia lui îndurerată, pe care şi-a controlat-o imediat.
— în perioada în care ai fost plecat am avut o relaţie cu bărbatul de care am fost îndrăgostită dintotdeauna şi nu mai sînt virgină. De asta nu mă mai pot mărita cu tine.
După o tăcere îndelungată, John a întrebat:
— îl iubeşti mai mult decît pe mine?
— Ce să-ţi spun, nici eu nu ştiu. Cînd nu eşti aici cred \î îl iubesc pe el, dar cînd te văd totul se schimbă. Alături de tine mă simt liniştită, sigură, împăcată... dar nu ştiu, nu ştiu... lartă-mă că-ţi spun toate astea.
Pe obraji îi curgeau lacrimi. Mătuşa Mary i-a luat mîi-nile şi, adînc emoţionată, i-a spus în engleză:
— Ce frumos e să vezi o femeie îndrăgostită care plîn-ge de emoţie, şi eu am făcut-o de multe ori înainte de a mă mărita.
John şi-a dat seama că la vorbele astea Tita putea să înceapă să plîngă de-a binelea şi situaţia să devină de necontrolat.
A întins o mînă, a apucat mîna Ţiţei si, cu zîmbetul pe buze, a spus:
— Tita, nu mă interesează ce ai făcut, în viaţă sînt lucruri cărora nu trebuie să le dai importanţă, dacă nu schimbă esenţialul. Ce mi-ai spus tu nu-mi modifică felul de a gîndi şi îţi repet, aş fi încîntat să fiu partenerul tău pen-iru toată viaţa, dar vreau să te gîndesti bine dacă bărbatul acela sînt eu sau nu. Dacă da, facem nunta în cîteva zile. Dacă nu, am să fiu primul care să-l felicit pe Pedro, rugîndu-l să se poarte cu tine aşa cum meriţi.
Tita nu s-a mirat auzind vorbele astea, se potriveau perfect personalităţii lui John. Ceea ce a mirat-o a fost că ştia exact că rivalul său era Pedro. Nu-l bănuise atît de intuitiv.
I-a fost imposibil să mai rămînă la masă. Şi-a cerut scuze şi a ieşit puţin în curte să plîngă. Apoi s-a întors la timp pentru a servi desertul. John s-a ridicat pentru a-i apropia

scaunul, purtîndu-se la fel de delicat şi de atent ca totdeauna. Chiar că era de admirat. A crescut în ochii *ei,* în timp ce îndoiala creştea şi ea în capul ei. Şerbetul de iasomie i-a făcut bine, îi răcorea corpul şi îi limpezea mintea. Mătuşa a fost absolut înnebunită de plăcere, nu se gîndise nicicînd că iasomia se poate mînca. A vrut să afle toate amănuntele, ca să-l facă şi ea acasă. Foarte calmă, pentru ca mătuşa să-i poată citi cuvintele de pe buze, Tita i-a dat reţeta.
— Pisezi o creangă de iasomie, adaugi trei *cuartillas* de apă şi o jumătate de livră de zahăr, amesteci bine. După ce s-a topit zahărul, strecori printr-o pînză deasă şi pui într-o formă la îngheţat.
Restul serii a decurs minunat. La plecare, John i-a sărutat Ţiţei mîna şi i-a spus:
— Nu vreau să te oblig la nimic, doar să-ţi spun că alături de mine vei fi fericită.
— Ştiu.
Sigur că ştia. Şi sigur că avea să se gîndească la asta atunci cînd va fi să ia o hotărîre definitivă, aceea care-i va determina viitorul.
Va urma...
Reţeta următoare: Ardei în sos de nucă

XII Decembrie

ARDEI ÎN SOS DE NUCĂ

INGREDIENTE:
25 de ardei
8 rodii
100 de nuci de Castilia sau alune de pădure
100 grame de brînză de peste un an
1 kg de carne tocată de vită 100 grame de stafide
1/4 kg de migdale 1/4 kg de nuci 1/2 kg de tomate
2 cepe potrivite 2 lămîi
l piersică l măr chimen piper alb sare zahăr

Mod de preparare:
Te apuci să cureţi nucile cu cîteva zile înainte, pentru că e o treabă foarte laborioasă şi cere mult timp. După ce le scoţi din coajă trebuie să desprinzi pieliţa lipită de miez. Trebuie să fii foarte atentă să nu rămînă vreo bucăţică lipită, pentru că dacă le-ai măcinat şi amestecat în sos îi dau acestuia un gust amar şi înseamnă că ai muncit degeaba.
Tita şi Chencha terminau de curăţat nucile de pieliţă la masa din sufragerie. Aveau să le folosească la ardeii în sos de nucă, felul principal la nunta de a doua zi. Toţi ai casei le lăsaseră singure, părăsind pe rînd sufrageria sub diverse pretexte. Doar aceste vajnice femei continuau lupta, în fond, Tita nu-i condamna, o ajutaseră destul toată săptărnîna, iar ea ştia cît de greu este să cojeşti de pieliţă o mie de nuci fără să ajungi la epuizare totală. Singura în stare s-o facă fără a da semne de oboseală fusese Mama Elena.
Nu numai că era în stare să cureţe coşuri întregi de nuci în cîteva zile, dar munca aceasta îi făcea şi o enormă plăcere.
Zdrobirea, spargerea şi jupuirea se numărau printre activităţile ei preferate. Cînd se aşeza în curte cu un coş cu nuci la picioare pierdea noţiunea timpului şi nu se ridica decît după ce-l dădea gata.
169
Ar fi fost o joacă de copii pentru ea să cureţe aceste o mie de nuci care le făcuseră lor atîtea probleme. Numărul ieşit din comun se explica prin aceea că la 25 de ardei e nevoie de 100 de nuci — logic, la 250 era nevoie de 1000. Invitaseră la nuntă 80 de persoane, numai rude şi prieteni apropiaţi. Fiecare putea să mănînce, dacă ar fi dorit, cîte 3 ardei, ceea ce era un calcul foarte decent. Era o nuntă intimă, oricum Tita voia să dea o masă cu 20 de feluri, cum nu se mai face, dintre care nu puteau lipsi delicio-sii ardei în sos de nucă, evenimentul o impunea, deşi cereau atîta muncă. Ţiţei nu-i păsa că avea degetele negre de atîta cojit. Nunta merita sacrificiul, avea o semnificaţie specială pentru ea. Şi pentru John. Era atît de fericit că o ajutase cu cel mai mult entuziasm la pregătiri. Se retrăsese ultimul. Merita din plin să se odihnească.
Acasă la el, în baie, John îşi curăţa mîinile şi era mort de oboseală. II dureau unghiile după ce cojise atîtea nuci. S-a dus la culcare plin de emoţie. Peste cîteva ore avea să fie lîngă Tita şi asta-l bucura nespus. Nunta era programată pentru orele 12 a doua zi. A cercetat cu privirea smokin-gul de pe scaun. Hainele pe care urma să le poarte erau pregătite, asteptînd să fie îmbrăcate. Pantofii străluceau ca niciodată, papionul, centura şi cămaşa erau impecabile. Mulţumit că toate erau în ordine, a respirat din rărunchi, s-a culcat şi a adormit de cum a pus capul pe pernă.
Pedro, în schimb, nu putea să adoarmă. O gelozie infernală îi ardea măruntaiele. N-avea nici un chef să asiste la nuntă şi să suporte imaginea Ţiţei alături de John.
Nu-l înţelegea defel pe John, parcă-i curgea braga prin vene. Doar ştia bine ce fusese între Tita şi *el şi* totuşi se purta de parcă nimic nu s-ar fi întîmplat! în după-amia-za aceea, Tita voia să aprindă focul în cuptor şi nu găsea chibriturile pe nicăieri. Atunci John, galant ca întotdeauna, s-a repezit să o ajute. şi de-ar fi fost numai atît! Dar după ce a aprins focul i-a făcut cadou cutia de chibrituri luîndu-i mîinile într-ale lui. Ce trebuia s-o cadorisească
l 170
cu tot felul de idioţenii? Nu era decît un pretext pentru a-i mîngîia mîinile cînd era el de faţă. Precis credea despre el că este o persoană foarte civilizată, dar o să-i arate el cum se poartă un bărbat care iubeşte cu adevărat o femeie. şi şi-a pus haina, gata să pornească în căutarea lui John şi să-i pocească mutra.
în pragul uşii s-a oprit. O bătaie între cumnat şi John cu o zi înainte de cununie precis ar fi dat naştere la tot soiul de bîrfe. Tita nu l-ar fi iertat. Furios, şi-a scos haina, *a* trîntit-o pe pat şi a căutat o pastilă pentru durerea de cap, care amplifica de mii de ori zgomotul pe care-l făcea Tita în bucătărie.
In timp ce termina de curăţat ultimele nuci rămase pe masă, Tita se gîndea la sora ei. Tare mult i-ar fi plăcut Ro-saurei să participe la nuntă. Biata de ea murise cu un an în urmă, în memoria ei lăsaseră să treacă atîta timp pînă la nuntă. Moartea ei fusese cum nu se poate mai ciudată. Cinase ca de obicei şi se retrăsese imediat la ea în cameră. Esperanza şi Tita rămăseseră în sufragerie şi stăteau de vorbă. Pedro urcase să-i spună Rosaurei noapte bună. Fetele n-au auzit nimic pentru că sufrageria era departe de dormitoare. La început Pedro n-a fost mirat să audă, chiar şi prin uşă

închisă, zgomotul vînturilor trase de Rosaura, dar i s-a părut ciudat cînd unul s-a prelungit peste măsură, părînd că nu se mai termină. A încercat să se concentreze asupra cărţii pe care o ţinea în mînă, şi-a spus că era imposibil ca zgomotul să fie rezultatul problemelor ei digestive. Podeaua vibra, lumina pîlpîia. S-a gîndit la un moment dat că or fi reînceput tunurile revoluţiei, dar nu, ţara trecea printr-o perioadă deosebit de calmă. O fi motorul automobilului vecinilor. Dar, a cugetat el, maşinile nu răspîndeau o duhoare atît de greţoasă. Ce curios că simţea mirosul, deşi avusese precauţia de a plimba prin odaie o lingură în care ardea un cărbune cu un pic de zahăr.
Era metoda cea mai eficientă pentru a scăpa de mirosurile urîte. Cînd era mic, asta făceau în camera în care

defeca un bolnav de stomac şi reuşeau să cureţe atmosfera cu succes. Numai că acum nu folosise la nimic, îngrijorat, s-a apropiat de uşa de legătură dintre cele două dormitoare, a bătut în ea şi a întrebat-o pe Rosaura dacă se simte bine. Neprimind răspuns, a deschis şi a dat cu ochii de o Rosaura cu buzele vinete, trupul dezumflat, ochii holbaţi, privirile pierdute şi care-şi dădea ultimul şi fla-tulentul suspin. Diagnosticul lui John a fost congestie stomacală acută.
La înmormîntare a venit foarte puţină lume, pentru că moartea intensificase duhoarea care ieşea din corpul Rosaurei. Puţini au avut curajul să asiste, printre ei şi un cîrd de vulturi hoitari care i-au însoţit în zbor pînă cînd a fost îngropată. Atunci, văzînd că nu-i rost de vreun banchet, au plecat dezamăgiţi, lăsînd-o pe Rosaura să se odihnească în pace.
Dar pentru Ti ta încă nu venise vremea odihnei. Toată fiinţa ei ţipa după aşa ceva, numai că mai întîi trebuia să termine sosul de nucă. Aşa că, în loc să-şi amintească de lucruri trecute, trebuia să se apuce de treabă pentru a se bucura apoi de o *pauză* binemeritată.
După ce-ai curăţat toate nucile, le dai prin rîşniţă şi le amesteci cu brînza şi cu smîntîna. Adaugi sare şi piper alb după gust. Cu acest sos acoperi ardeii umpluţi pe care-i ornezi la urmă cu rodiile.
UMPLUTURA PENTRU ARDEI:
Căleşti ceapa în puţin ulei. Cînd s-a rumenit, adaugi carnea tocată, chimenul şi un pic de zahăr. După ce s-a rumenit carnea, adaugi piersicile, merele, alunele, stafidele, migdalele şi roşiile tocate şi laşi tonal să fiarbă. Cînd e gata, sărezi după gust şi laşi să scadă.
Separat, coci ardeii şi îi cureţi. Apoi îi tai pe o parte şi scoţi seminţele şi nervurile.
l IT2
Tita şi Chencha au aranjat 25 de platouri cu ardei şi le-au pus la rece. A doua zi, oamenii tocmiţi să servească la masă le-au luat de acolo în perfectă stare şi le-au dus la banchet.
Aceştia umblau de colo-colo, avînd grijă de musafirii plini de veselie. Sosirea lui Gertrudis a atras atenţia tuturor. A apărut într-un coupe Ford „T", din prima serie cu cutie de viteze. Cînd a coborît din maşină era să-i cadă din cap pălăria mare cu pene de struţ. Purta o rochie cu umeri bufanţi, foarte modernă şi provocatoare. Juan nu rămăsese mai prejos cu costumul lui elegant şi ajustat pe corp, cu pălăria de paie şi ghetrele. Băiatul lor cel mare se transformase într-un mulatru sculptural. Avea trăsături fine şi pielea închisă contrasta cu albastrul ochilor. Pielea era moştenire de la bunicul, ochii albaştri erau de la Mama Elena, avea exact ochii ei. După ei venea sergentul Trevino care, după ce revoluţia se sfîrşise, rămăsese pe post de gardă de corp personală a lui Gertrudis.
La poartă, Nicolăs şi Rosalio, îmbrăcaţi în costume de mare gală de călăreţi mexicani, adunau invitaţiile celor care continuau să sosească. Erau nişte invitaţii superbe. Făcute chiar de Alex şi de Esperanza, personal. Hîrtia, cerneala neagră cu care le scriseseră, cea aurie pentru marginile plicurilor şi ceara cu care le sigilaseră erau opera şi mîndria lor. Totul fabricat după obiceiul şi folosind reţetele familiei De la Garza. Acum, ca să fim sinceri, cerneala neagră rămăsese în cantitate suficientă de la nunta lui Pedro şi a Rosaurei, era ea cam uscată, dar i-au adăugat nişte apă şi a fost ca nouă. Cerneala se face ameste-cînd 8 uncii de gumă arabică, 5 uncii şi jumătate de gogoşi de ristic, 4 uncii de sulfat de fier, 2 uncii şi jumătate de lemn de

campeche şi o jumătate de uncie de sulfat de cupru. Pentru cerneala aurie cu care se împodobesc marginile plicurilor e nevoie de o uncie de orpiment şi de una de sticlă pisată foarte fin; aceste pulberi se amestecă cu 5 sau 6 albuşuri bătute spumă, pînă rămîne totul limpede

ca apa. In fine, ceara pentru sigiliu se face topind o livră de răşină, o jumătate de livră de smirnă, o jumătate de sa-cîz şi una de cinabru. Cînd s-a topit totul se răstoarnă pe o masă unsă cu ulei de migdale dulci si, înainte de a se răci, se taie în formă de beţigaşe sau tablete.
Esperanza şi Alex au petrecut multe seri urmînd cu sfinţenie aceste reţete pentru a produce nişte invitaţii absolut unice, şi au reuşit: fiecare invitaţie era o operă de artă. Era rezultatul unui meşteşug care, din păcate, începea să nu mai fie la modă, ca şi rochiile lungi, scrisorile de amor şi valsul. Dar pentru Tita şi Pedro valsul *Ochii tinereţii* n-avea să se demodeze niciclnd, orchestra tocmai îl cînta la cererea expresă a lui Pedro, iar ei alunecau pe pistă plini de graţie. Tita arăta splendid. Cei 22 de ani trecuţi de la nunta lui Pedro cu Rosaura parcă nici n-o atinseseră. La 39 de ani era proaspătă şi zemoasă ca un castravecior.
John îi privea dansînd, ochii lui exprimau duioşie şi o umbră de resemnare. Obrajii lor se atingeau tandru, ea îi simţea mîna pe talie şi mîna aceasta o ardea ca niciodată.
— Ţi-aminteşti cînd am ascultat prima dată bucata asta?
— N-am să uit niciodată.
— în noaptea aceea n-am închis ochii, voiam să-ţi cer mîna numaidecît. Nu ştiam că aveau să treacă 22 de ani pînă a te întreba din nou dacă vrei să fii nevasta mea.
— Vorbeşti serios?
— Sigur că da! Nu vreau să mor fără să ajungi să-mi fii soţie. Am visat tot timpul să intru cu tine într-o biserică plină de flori albe, între care tu să fii cea mai frumoasă.
— în rochie albă?
— Bineînţeles! Nu te împiedică nimeni. Şi ştii ceva? După ce ne căsătorim vreau un copil cu tine. Mai avem timp, nu crezi? Acum că Esperanza pleacă la casa ei, avem nevoie de cineva alături de noi.

Tita n-a fost în stare să mai zică ceva. Un nod în gît o împiedica să vorbească. Două lacrimi i-au alunecat încet pe obraz. Primele ei lacrimi de fericire.
— Şi să ştii că n-ai să mă faci să mă răzgîndesc. Nu-mi pasă ce-o să zică fiică-mea sau altcineva. Am trăit atîţia ani ferindu-ne de bîrfe, dar din noaptea asta nimeni nu mă mai desparte de tine. Adevărul este că de-acum Ţiţei nu-i mai păsa deloc ce avea să zică lumea dacă făcea publică legătura ei cu Pedro.
Timp de douăzeci de ani respectase pactul pe care ambii îl făcuseră cu Rosaura şi se cam plictisise. Pactul era că, ţinînd seama că pentru Rosaura era vital să păstreze aparenţele unei căsnicii minunate şi ca fata să crească în sînul sacrei instituţii a familiei, singura, după părerea ei, capabilă să-i dea o solidă formaţie morală, Pedro şi Tita promiseseră să fie cît mai discreţi şi să-şi ascundă iubirea, în ochii altora urmau să fie o familie cît se poate de normală, în acest scop, Tita trebuia să renunţe la a avea un copil nelegitim, în compensaţie, Rosaura fusese dispusă s-o împartă pe Esperanza în felul următor: Tita îi dădea să mănînce, Rosaura se ocupa de educaţia ei. Cît despre Rosaura, aceasta se obliga să se poarte prietenește, evitînd gelozia şi obiecţiile.
în general, convenţia fusese respectată de toţi, mai puţin partea cu educaţia Esperanzei: Tita dorea ca fata să primească o cu totul altă educaţie decît cea pe care o plănuia Rosaura. Drept care, deşi nu era treaba ei, profita de clipele în care erau împreună pentru a-i transmite cunoştinţe pe care maică-sa nu i le dădea.
Iar aceste clipe însemnau aproape toată ziua, căci bucătăria era locul preferat al Esperanzei, iar Tita cea mai bună confidentă şi prietenă a ei.
Şi exact într-una din aceste după-amieze petrecute în bucătărie a aflat Tita că Alex, fiul lui John Brown, era pretendentul Esperanzei. Tita a fost prima care a aflat. Se re-văzuseră, după multi ani, la o serbare şcolară a Esperanzei.

Alex tocmai îşi termina studiile de medicină. Din prima clipă au fost atraşi unul de altul. Iar cînd fata i-a spus Ţiţei că în momentul în care privirile lui Alex s-au oprit asupra ei s-a simţit ca o gogoaşă aruncată în ulei încins, Tita a ştiut că cei doi aveau să se unească pe veci, fără umbră de îndoială.
Sigur că Rosaura a încercat să-i împiedice cu orice chip. De la bun început s-a opus categoric. Pedro şi Tita au luat partea Esperanzei, şi-aşa a început între ei un adevărat război. Rosaura îşi cerea ţipînd drepturile: cei doi încăl-cau pactul, nu era corect.
Nu era prima dată că se certau din cauza Esperanzei. Prima dată a fost din cauză că Rosaura se încăpăţîna ca fata să nu meargă la scoală, pe care o considera o pierdere de timp. Dacă menirea Esperanzei în viaţa asta era să aibă grijă de maică-sa, n-avea nevoie de cunoştinţe înalte, mai bine să înveţe să cînte la pian şi din gură şi să danseze, lucruri care i-ar fi fost de mare folos în viată. In primul rînd, în felul ăsta Esperanza ar fi putut să-şi distreze minunat mama, în al doilea rînd, participarea ei la petrecerile mondene ar fi fost semnificativă şi spectaculoasă, ar fi atras atenţia tuturor şi ar fi fost bine primită în clasa de sus. Cu preţul unui mare efort, la capătul unor lungi discuţii, au reuşit s-o convingă pe Rosaura că în afară de cîntat, dansat şi pian, pentru Esperanza era important să poată susţine şi o conversaţie interesantă în lume, şi pentru asta era vital să meargă la şcoală. Rosaura a acceptat pînă la urmă în silă să-şi trimită fata la scoală, dar numai după ce s-a convins că, dincolo de posibilitatea de a face conversaţie agreabilă şi interesantă, acolo fiică-sa se va învîrti printre reprezentanţii lumii bune din Piedras Ne-gras. Astfel că Esperanza a fost trimisă la cea mai bună şcoală unde urma să-şi cizeleze intelectul. La rîndul ei, Tita şi-a asumat misiunea de a o învăţa ceva la fel de valoros: secretele vieţii şi ale dragostei prin prisma bucătăriei.
l 176
După această victorie n-au mai fost discuţii în contradictoriu, pînă în momentul venirii lui Alex, care aducea cu sine posibilitatea unei logodne. Rosaura s-a înfuriat din nou văzînd că Pedro şi Tita o sprijineau necondiţionat pe Esperanza. S-a luptat ca o leoaică, prin mijloacele pe care io avea la îndemînă, pentru a apăra un drept care-i reve-i u.-a prin tradiţie: o fiică ce trebuia să o îngrijească pînă la moarte. A urlat, a dat din picioare, a ţipat, a scuipat, a vomitat şi a proferat ameninţări disperate. A rupt chiar şi pactul şi a aruncat blesteme asupra lui Pedro şi a Ţiţei, după ce le-a aruncat în faţă toate suferinţele pe care aceştia i le produseseră.
Casa s-a transformat într-un cîmp de bătălie. Uşile trîn-tite erau la ordinea zilei. Din fericire, ostilităţile nu au durat mult; la trei zile după lupta cea mai înverşunată dintre cele două tabere, din cauza problemelor ei digestive majore, Rosaura murise... aşa cum murise.
Nunta lui Alex cu Esperanza era marele triumf al Ţiţei. Era deosebit de mîndră văzînd-o pe fată atît de sigură pe ea, atît de pregătită, atît de fericită şi de capabilă, şi în acelaşi timp atît de feminină şi atît de muiere, în sensul cel mai bun al cuvîntului. Arăta superb în rochia de mireasă, dansînd cu Alex valsul *Ochii tinereţii.*
Cînd muzica a tăcut, Paquita şi Jorge Lobo au venit la Pedro şi la Tita să-i felicite.
— Felicitări, Pedro, fiică-ta nu putea găsi o partidă mai bună pe o rază de zece mile de jur-împrejur.
— Intr-adevăr, Alex Brown e un băiat minunat. Singura părere de rău este că vor pleca de lîngă noi, Alex a obţinut o bursă pentru a-şi lua doctoratul la Harvard, pleacă chiar azi, după nuntă.
— Vai, Tita, ce ghinion! Ce-ai să te faci acum? a comentat plină de venin Paquita. Păi, dacă nu mai e Esperanza aici, n-ai să mai poţi trăi în preajma lui Pedro. Aoleu, înainte să pleci în altă parte, să-mi dai reţeta pentru ardeii în sos de nucă. Par senzaţionali!
177
Ardeii în sos de nucă nu numai că păreau senzaţionali, dar chiar erau delicioşi, niciodată nu-i reuşiseră Ţiţei atît de bine. Ca să nu mai spunem că erau în culorile drapelului naţional: verdele ardeilor, albul sosului şi rosul rodiilor.
Platourile tricolore s-au golit cît ai zice peste. Ce departe era ziua cînd Tita se simţise ca ultimul ardei de pe platou, cel lăsat din politeţe, ca să nu fie nimeni acuzat de lăcomie!
Comesenii erau entuziasmaţi. Ce imensă deosebire între nunta asta şi cea plină de ghinion a lui Pedro cu Ro-saura, cînd toţi invitaţii făcuseră indigestie! Acum. dimpotrivă, după ce mîncaseră

ardeii, în loc să-i apuce jalea şi tristeţea, se simţeau exact ca Gertrudis cînd mîncase prepeliţe cu petale de trandafir. şi chiar Gertrudis a fost prima care a simţit din nou aceleaşi simptome. Se găsea în mijlocul curţii dansînd cu Juan *Căpitanul meu iubit şi* fredona refrenul. De fiecare dată cînd pronunţa „ay, ay, ay, căpitanul meu iubit" îşi amintea vremea de mult trecută cînd Juan încă mai era căpitan şi îl întîlnise în plin cîmp, goală puşcă. Numaidecît a recunoscut căldura aceea în picioare, gîdilătura aceea în mijlocul corpului, gîndurile acelea păcătoase şi s-a hotărît să se retragă cu bărbatul ei înainte ca lucrurile să scape de sub control. Gertrudis a dat prima tonul debandadei. Pe rînd, toţi musafirii, cu diverse pretexte şi priviri libidinoase, s-au scuzat şi s-au retras şi ei. în sinea lor, mirii le-au fost recunoscători: acum puteau şi ei să-şi înşface valizele şi s-o şteargă cît mai repede. De-abia aşteptau să ajungă la hotel.
Pe neaşteptate, Tita şi Pedro s-au pomenit singuri în toată casa, doar cu John şi cu Chencha. Toţi ceilalţi, inclusiv servitorii, erau deja cît mai departe posibil, făcînd dragoste cu înverşunare. Unii, sub podul dintre Piedras Ne-gras şi Eagle Pass. Cei mai conservatori, în maşinile lor parcate aiurea pe şosea. Majoritatea, pe unde puteau. Orice loc era bun: la rîu, pe scări, într-un butoi, într-un şemi-

neu, într-un cuptor, pe tejgheaua farmaciei, într-un dulap, în copaci. Nevoia e mama tuturor invenţiilor şi poziţiilor, în ziua aceea, creativitatea a fost la cotele cele mai înalte din istoria omenirii.
La rîndul lor, Tita şi Pedro făceau mari eforturi pentru a nu da frîu liber dorinţei de dragoste, dar aceasta era atît de puternică încît le ieşea prin piele sub forma unei temperaturi şi a unui miros ieşite din comun. John a băgat de seamă şi, văzînd că e în plus, şi-a luat rămas-bun şi a plecat. Ţiţei i-a fost milă de el văzîndu-l că pleacă singur, ar fi trebuit să se căsătorească şi el cu cineva după ce ea-l refuzase; n-a făcut-o niciodată.
După plecarea lui John, Chencha a cerut permisiunea să se ducă în satul ei; bărbatul ei plecase de cîteva zile ca să facă chirpici şi deodată o apucase un dor nebun de el.
Dacă Pedro şi Tita ar fi vrut să petreacă o lună de miere n-ar fi reuşit mai uşor decît acum. Pentru prima dată în viaţă se puteau iubi în libertate. Ani în şir trebuiseră să ia o seamă de precauţii, să nu fie văzuţi, să nu-i bănuiască nimeni, Tita să nu rămînă însărcinată, să nu ţipe de plăcere cînd erau unul într-altul. De-acum încolo, toate astea ţineau de trecut.
Neavînd nevoie de cuvinte, s-au luat de mînă şi s-au dus în camera obscură, în prag, Pedro a luat-o în braţe, a deschis încet uşa şi în faţa ochilor li s-a arătat o imagine nemaivăzută. Din camera obscură dispăruseră toate troacele. Rămăsese doar patul, aşezat şi înfăţat somptuos în mijlocul odăii. Albe erau cearşafurile de mătase, albă cuvertura, alb covorul de flori care acoperea duşumeaua, albe cele 250 de luminări care luminau ceea ce nu se mai putea numi camera obscură. Tita s-a topit toată gîn-dindu-se cît muncise Pedro ca s-o împodobească astfel, la fel şi el, gîndindu-se cît se străduise ea s-o facă pe ascuns.
Erau atît de transportaţi, că nici n-au băgat de seamă că, într-un colţ, Nacha tocmai aprindea ultima luminare apoi părăsea scena, evaporîndu-se.

Pedro a depus-o pe Tita pe pat, apoi i-a scos pe rînd toate hainele. După ce s-au mîngîiat şi s-au privit cu o tandreţe nesfîrsită, au dat frîu liber pasiunii pe care atîţia ani o ţinuseră sub control. Izbiturile patului în perete şi sunetele guturale pe care le scoteau s-au suprapus peste zgomotul celor o mie de porumbei care şi-au luat zborul în devălmăşie. Al şaselea simţ pe care-l au animalele le-a spus că era cazul să părăsească rapid acest loc, Acelaşi lucru l-au făcut şi celelalte animale, vacile, porcii, găinile, mieii şi caii.
Tita nu *auzea* nimic. Simţea că ajunge la extaz într-un mod atît de intens că prin ochii închişi a început să vadă un tunel strălucitor.
Şi-a adus atunci aminte de cuvintele pe care i le spusese odată John: „Dacă printr-o emoţie foarte puternică ajungem să aprindem dintr-un foc toate chibriturile pe care le avem în noi, se produce o lumină atît de mare, că ne dezvăluie mai mult decît putem vedea în mod obişnuit, şi-atunci în faţa ochilor ne apare un tunel minunat ce ne arată drumul pe care l-am uitat în clipa în care ne-am născut şi care ne cheamă să ne reîntîlnim cu originea divină pe care am pierdut-o. Sufletul aspiră

să se întoarcă la locul de unde a venit, lăsînd trupul inert..." Tita şi-a stăpînit emoţia.
Nu voia să moară. Voia să simtă aceeaşi explozie de multe ori de aici înainte. Ăsta nu era decît începutul.
A încercat să-şi potolească respiraţia agitată şi-atunci a auzit zgomotul aripilor ultimilor porumbei care plecau. Celălalt zgomot care se auzea era al inimilor lor. Bătăile erau puternice, ba chiar simţea inima lui Pedro lovindu-i pieptul. Brusc, aceste lovituri au încetat şi o linişte de moarte a cuprins camera. Nu i-a trebuit mult să înţeleagă că Pedro murise.
Cu el murea şi posibilitatea de a reaprinde focul ei interior, cu el dispăreau toate chibriturile. Ştia că în curînd

căldura naturală pe care o simţea acum avea să se stin-o-ă încet-încet, din lipsă de combustibil. Precis că Pedro murise în clipa de extaz a intrării în tunelul luminos. I-a părut rău că n-o făcuse şi ea. Acum n-avea să mai poată vedea lumina aceea, acum nu mai nutea să simtă nimic. Avea să rătăcească în întuneric o veşnicie, singură, foarte singură. Trebuia să găsească o modalitate, chiar şi artificială, de a produce un foc în stare Şti lumineze drumul de întoarcere la origine şi la Pedro. Dar mai întîi trebuia să scape de frigul ăsta năpraznic ce o cuprindea paralizînd-o. S-a ridicat, a alergat dvipă pătura uriaşă pe care o ţesuse în atîtea nopţi de singurătate şi de insomnie şi şi-a pus-o pe umeri. Cu ea a acoperit complet cele şase hectare ale proprietăţii. Apoi a scos din sertarul biroului cutia cu chibrituri pe care i-o dăduse John. Avea nevoie de mult fosfor în corp. A prins să mă-nînce unul după altul toate chibriturile din cutie. Cu fiecare gămălie de fosfor pe care o mesteca, închidea ochii tare şi încerca să retrăiască amintirile cele mai tulburătoare cu Pedro. Prima privire, prima atingere de mînă, primul buchet de trandafiri, primul sărut, prima mîngîiere, prima întîlnire de dragoste. Şi a reuşit: cînd gămălia de fosfor intra în contact cu luminoasa imagine evocată, se aprindea, încet-încet, a început să vadă limpede, pînă cînd în faţa ochilor a reapărut tunelul. Acolo, la intrare, era silueta luminoasă a lui Pedro, aşteptînd-o. N-a avut nici o îndoială. S-a dus la el şi s-au topit într-o îmbrăţişare prelungă si, retrăind extazul suprem al dragostei, au pornit împreună spre paradisul pierdut. Şi nu s-au mai despărţit niciodată.
în clipa aceea, din trupurile arzînde ale lui Pedro şi Tita au început să sară scîntei, care au aprins pătura uriaşă şi toată gospodăria. Ce bine că animalele fugiseră la timp! Camera obscură s-a transformat într-un vulcan voluptuos din care ţîşneau pietre şi cenuşă. Cînd ajungeau în aer, pietrele explodau în culori nemaivăzute. Locuitorii sate-

„,,J„
lor din apropiere priveau spectacolul de la cîţiva kilometri şi credeau că sînt artificiile de la nunta lui Alex cu Espe-ranza. Dar după ce a trecut o săptămînă şi încă nu se opriseră, au venit curioşi să vadă.
Un strat de cenuşă gros de cîţiva metri acoperise toată proprietatea. Cînd Esperanza, maică-mea, s-a întors din voiajul de nuntă, n-a găsit printre resturile a ceea ce fusese casa decît această carte de bucate pe care mi-a lă-sat-o cînd a murit şi care istoriseşte în fiecare reţetă această istorie de amor de demult.
Se spune că sub cenuşa rămasă au înflorit toate formele de viaţă şi locul a devenit pămîntul cel mai fertil din regiune.
în copilărie am avut norocul să mă bucur de fructele şi legumele savuroase care creşteau acolo. Anii trecînd, mama a ridicat acolo un mic bloc de apartamente, într-u-nul din ele trăieşte şi acum taică-meu Alex. Azi vine la mine, îmi serbez ziua de naştere. Pregătesc pentru acest eveniment tarte de Crăciun, felul meu preferat. Mama mi-l făcea în fiecare an. Mama! Ce dor mi-e de bunătatea ei, de mirosul din bucătăria ei, de poveştile pe care mi le spunea în timp ce gătea şi făcea tarte de Crăciun! Nu ştiu de ce mie nu mi-au reuşit niciodată la fel şi nici de ce vărs atîtea lacrimi cînd le prepar, poate pentru că sînt la fel de sensibilă la ceapă ca Tita, sora bunicii, care va trăi atî-ta timp cît cineva va continua să-i gătească reţetele.

Cuprins

i Ianuarie
TARTE DE CRĂCIUN..... 5

11 Februarie
TORT CHABELA..... 19
li! Martie
PREPELIŢE PE PETALE DE TRANDAFIR..... 35
IV Aprilie
MJNCARE DE CURCAN CU MIGDALE
Şl SUSAN..... 49
V Mai
CÎRNATI CA ÎN NORD..... 65
VI Iunie
COMPOZIŢIE PENTRU CHIBRITURI..... 79
VII Iulie
SUPĂ DI K COADĂ DE VACĂ..... 91
VIII August
CHAMPANDONGO.....107
IX Septembrie
CIOCOLATĂ ŞI COLACUL REGILOR MAGI ... 121 X Octombrie
FRIGANELE CU CAIMAC.....137
XI Noiembrie
FASOLE BOABE CU CHILE
Ă LA TEZCUCANA.....153
XII Decembrie
ARDEI ÎN SOS DE NUCĂ.....167